
10 ANOS
G
MAISGUIMARAES
A REVISTA DA CIDADE BERÇO
N137 MENSAL: SETEMBRO 2024
DISTRIBUIÇÃO GRATUITA
DIRETOR ELISEU SAMPAIO
EDUARDO LEITE
"É NECESSÁRIO QUE O GOVERNO OLHE PARA O ESTADO DAS MISERICÓRDIAS"
VINDIMAS COLHEITA DE 2024 É DE EXCELÊNCIA MANUEL DE OLIVEIRA ENVOLVIDO EM NOVOS PROJETOS
OPEN EMBLEZART TORNEIO DE PADEL JUNTOU CENTENAS DE PRATICANTES EM GUIMARÃES

N137 | SETEMBRO 2024

COM SINAL MAIS NESTA EDIÇÃO

TODOS OS MESES
A MAIS GUIMARÃES LEVA ATÉ SI
O QUE DE MAIS IMPORTANTE
ACONTECE NA CIDADE BERÇO
E NO CONCELHO!















D'ANA TAKE AWAY
AQUI COZINHA-SE COM AMOR





Ana Macedo tem agora um espaço com o seu nome, à sua imagem. O seu sonho, mas sobretudo o seu percurso de vida sempre ligado à cozinha, trouxeram-na até aqui. Amares é a sua terra natal, Guimarães a cidade que escolheu para viver. Sorte a nossa, vimaranenses!

O espaço na Quintã tem oito anos e destacou-se ao longo do tempo pela qualidade do serviço, pela variedade dos pratos e pela simpatia do atendimento. Com o passar do tempo, os clientes viraram amigos. Em junho, abriu o segundo D`Ana, em Fermentões.

Sempre atentos às necessidades dos clientes ao longo do tempo, foram pioneiros na introdução em Guimarães da oferta vegetariana em take away. O D`Ana vai continuar a inovar, garante a responsável, cada vez com mais oferta neste segmento e também na comida macrobiótica. Porque sim, "as pessoas podem comer o que gostam, com os mesmos sabores, mas de um modo mais saudável", diz à Mais Guimarães, Ana Macedo.

"CLARO QUE NUNCA NOS PODEREMOS ESQUECER DA COMIDA REGIONAL, QUE É A NOSSA BASE, MAS TEMOS QUE EVOLUIR E ACOMPANHAR AS TENDÊNCIAS"

No D`Ana a oferta é variada. Todos os dias há 14 pratos diferentes, por refeição, alguns são fixos, como o lombo, a vitela, as tripas e os panados, e os restantes mudam de refeição para refeição e de dia para dia.

Uma das estrelas, dos mais procurados, é o maravilhoso o arroz de pato. Tem de experimentar!

Aos fins de semana há pratos especiais, e também nos dias festivos, como o Natal, a Páscoa, o Halloween ou o Dia dos Namorados.

"O SÍTIO ONDE GOSTO DE ESTAR É PERTO DO FOGÃO, É ONDE ME SINTO BEM, COM OS REFOGADOS, AS PANELAS A MUDAREM DE SÍTIO, SOU FELIZ NESTE MUNDO"

Um dos segredos do sucesso do D`Ana Take Away é ter sempre um produto fresco, e ingredientes de qualidade, porque Ana não consegue vender "produto de segunda porque também não gosto de o cozinhar. Eu tenho de vender o meu produto com orgulho", acrescenta.

A cozinha surgiu na sua vida aos 12 anos, com influência da madrinha, também ela cozinheira. Andou por Quintas de Casamentos, fez um Curso Profissional de Cozinha e Gestão Hoteleira, na Universidade. Passou ainda por estágios em hotéis como no Casino da Póvoa, no Grande Hotel, na cadeia Sheraton ou pelo Ipanema Palace, até chegar ao Take Away, há doze anos, e a sua exigência para com a qualidade foi ficando cada vez maior.

Para além do espaço na Quintã, que serve sobretudo a população da cidade, em junho abriu o D`Ana em Fermentões, junto à farmácia, para as pessoas daquela área o concelho de Guimarães: Fermentões, Ponte, Caldas das Taipas e freguesias vizinhas.

O D`Ana fornece também refeições para grupos e eventos.

Os espaços têm horários alargados, estando abertos a partir das 11h30 para os almoços e 18h30 para o jantar. O D`Ana Take Away está ancerrado às segundas-feiras e domingos à noite.





DANA "QUINTÃ"
Rua Teixeira de Pascoais Nº 223 | 253 038 396

D'ANA FERMENTÕES
Rua de Santa Eulália Nº1568, Guimarães | 253 045 612

Siga o D'Ana nas redes sociais e veja as novidades.



DIRETOR DO GRUPO MAIS GUIMARÃES
ELISEU SAMPAIO





MAIS GUIMARÃES DE SETEMBRO, MÊS DOS RECOMEÇOS

A 11 de outubro, a Santa Casa da Misericórdia de Guimarães organiza um jantar solidário. A iniciativa tem como objetivo a angariação de fundos para a aquisição de uma viatura eletrica que permita transportar os seus utentes. Pretende ser também um momento em que os vimaraneses fiquem a conhecer um pouco melhor esta instituição, que tem cinco séculos de história, e que atualmente cuida de cerca de 300 idosos.

Falamos da Santa Casa da Misericórdia, uma das maiores instituições vimaranenses, nesta edição da Mais Guimarães, com a entrevista ao seu provedor, Eduardo Leite.

Fomos às vindimas, e perceber junto dos nossos produtores que este será um "ano de excelência", não pela quantidade de vinho mas pela sua qualidade, o que é preferível e um bom indicador para nós, consumidores.

Falamos com Manuel de Oliveira, que anda às voltas com vários projetos e a mostrar a sua brilhante música pelos palcos nacionais e também internacionais. A memória e obra de Zeca Afonso tem servido de inspiração ao guitarrista vimaranense.

Vish é um projeto de mãe e filha, ucranianas que escolheram Guimarães para viver, pressionadas pela guerra no país de origem. Um projeto que é uma demonstração de coragem e querer, muito inspiradora.

O padel veio à cidade, e o Open Emblezart juntou quase 700 praticantes em Guimarães. Os principais jogos ocorreram num cenário espetacular, na Plataforma das Artes e da Criatividade.

Destacamos ainda nesta edição alguns novos espaços de Guimarães, que valerá a pena conhecer.

Tudo isto está na sua revista Mais Guimarães de setembro, deste mês dos recomeços. Boas leituras.

Mais Guimarães – A Revista é um órgão de comunicação independente e plural ao serviço de Guimarães e de todos os Vimaranenses.

Estas são as linhas que a definem:

01 A Revista "Mais Guimarães" é um órgão de comunicação regional, gratuito, generalista, independente e pluralista, que privilegia as questões ligadas ao concelho de Guimarães.

02 A Revista "Mais Guimarães", é uma publicação independente, sem qualquer dependência de natureza política, económica ou ideológica.

03 A Revista "Mais Guimarães" é um órgão de informação que recusa o sensacionalismo e é orientado por critérios de rigor, isenção e honestidade no tratamento das notícias.

04 A Revista "Mais Guimarães" compromete-se a respeitar os direitos e deveres previstos na Constituição da República Portuguesa, na Lei de Imprensa e no Código Deontológico dos Jornalistas.

05 A Revista "Mais Guimarães" aposta numa informação diversificada de âmbito local, abrangendo os mais variados campos de atividade e pretende corresponder às motivações e interesses de um público plural que se quer o mais envolvido possível no projeto editorial.

06 A Revista "Mais Guimarães" distingue claramente as notícias – que deverão ser objetivas, circunscrevendo-se à narração, à relacionação e à análise dos factos para cujo apuramento devem ser ouvidas as diversas partes – e as opiniões, ou crónicas, que deverão ser assinadas por quem as defende, claramente identificáveis.

07 A Revista "Mais Guimarães" compromete-se a respeitar a privacidade dos cidadãos, recusando a divulgação de factos da vida pessoal e familiar.

08 A Revista "Mais Guimarães" considera a sua atividade como um serviço de interesse público, com respeito total pelos seus leitores, em prol do desenvolvimento da identidade e da cultura local e regional, da promoção do progresso económico, social e cultural.

FICHA TÉCNICA

Mais Guimarães A Revista da Cidade Berço
Publicação Periódica Regional, Mensal
Tiragem
5.000 Exemplares
Proprietário
Eliseu Sampaio Publicidade, Unipessoal Lda.
NIPC 509 699 138
Sede e Sede da Redação Av. de São Gonçalo, n.º 319, 1.º Piso, Sala C, Oliveira, São Paio e São Sebastião 4810- 525 Guimarães
Telefone 253 537 250 (Chamada para a rede fixa nacional, de acordo com o seu tarifário)
Email administracao@maisguimaraes.pt
Diretor e Editor
Eliseu de Jesus Neto Sampaio
Travessa Monte da Carreira Nº 490
4805-284 Ponte Guimarães

Registado na Entidade Reguladora Para a Comunicação Social, sob o nº. 126 352
ISSN 2182/9276 **Depósito Legal nº.** 358 810/13
Administração: Eliseu de Jesus Neto Sampaio, detentor de 100% do capital da empresa.
Jornalistas
Eliseu Sampaio, Leonardo Pereira e Carla Alves
Design Gráfico e Paginação
Mais Guimarães

Impressão e Acabamento
Gráfica Nascente, Artes Gráficas Lda.
Travessa Comendador Aberto M. Sousa
Lote 15, Zona Industrial - Vila Nova de Sande
4805-668 Guimarães

Fotografia de Capa
Eliseu Sampaio

COMO PUBLICITAR



/MAISGUIMARAES

WWW.CASADASBATERIAS.COM

PUB







GUIMARÃES BARCELOS VISEU

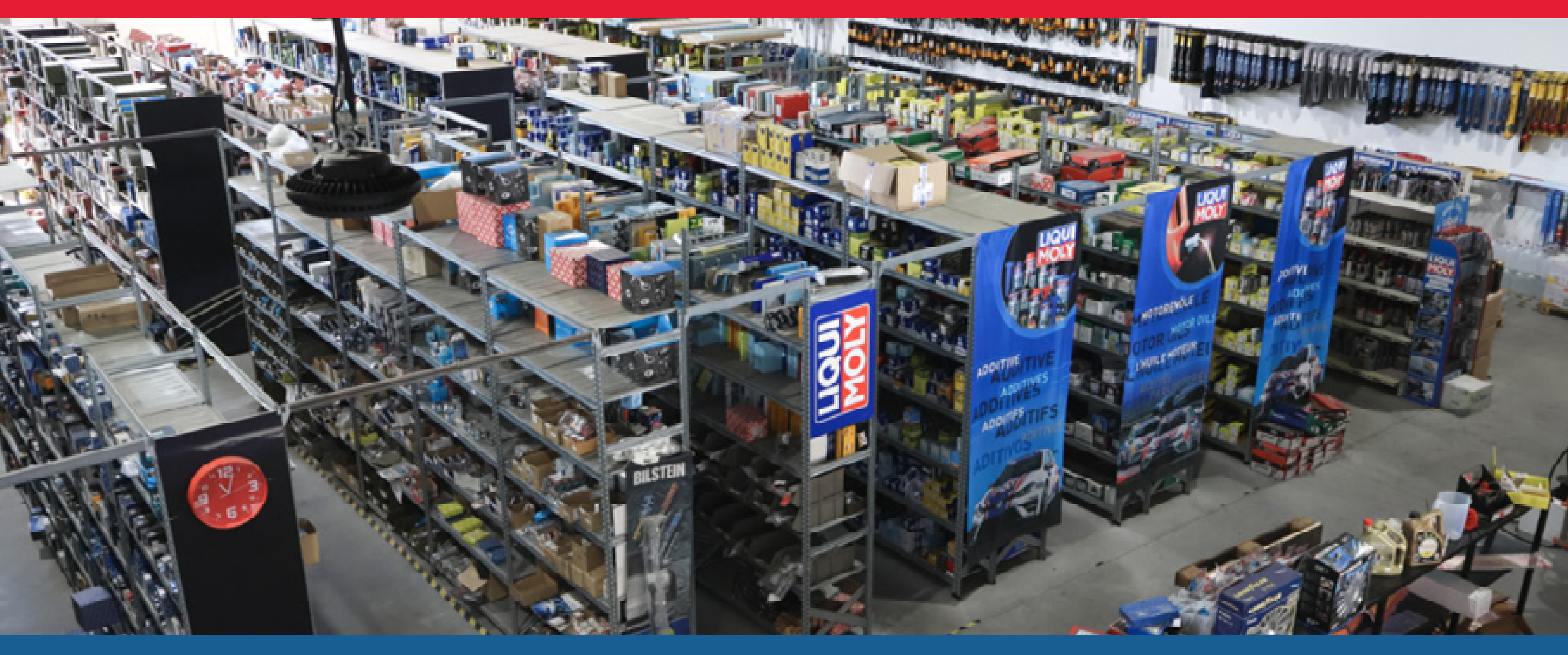
TEMOS TUDO PARA O SEU AUTOMÓVEL

BATERIAS AUTO I MOTO I EMPILHADORES I BARCOS

CHAPARIA I MECÂNICA I ELETRICIDADE

VENDA AO PÚBLICO

REVENDA COM DESCONTOS ESPECIAIS



RUA NOSSA SENHORA DA AJUDA (EN105), 101, MOREIRA DE CÓNEGOS 4815-368 GUIMARÃES

TL: 253 521 315 | INFO@CASADASBATERIAS.COM

CAROLINA LANÇA
ATLETA DO XICO ANDEBOL TEVE A NOTA DE ACESSO MAIS ALTA DA UMINHO

TEXTO: LEONARDO PEREIRA • FOTOGRAFIAS: ELISEU SAMPAIO

Com uma média de 19,84 valores e natural de Santa Maria da Feira, Carolina Lança viajou para a região Minho pelo andebol e pelo jornalismo. A estudante está ligada à modalidade desde 2017, onde sempre representou o CD Feirense, e vai vestir a camisola do Xico Andebol a partir da nova temporada.

Apesar de ter notas tão altas no ensino secundário, a escolha na licenciatura foi fácil: "No jornalismo posso conhecer o mundo das outras pessoas e partilhar um pouco da minha vida. Também consigo comunicar e transmitir algo que gostava que me transmitissem a mim", explica Carolina Lança. O foco principal é ser jornalista desportiva, mas a feirense de 18 anos quer "aproveitar os projetos que vou fazer ao longo do curso para perceber que trabalhos vou gostar , pois ainda estou a ponderar outras áreas."

Carolina Lança entrou em Ciências da Comunicação, curso lecionado no campus de Gualtar, em Braga, com o exame de Matemática em que tirou 19,6 valores no exame nacional. Contudo, não "estava à espera" de entrar na Universidade do Minho com a nota mais elevada: "Achava mesmo que ia ter uma nota mais baixa de candidatura pelos exames de Português e Matemática e pensava que ia haver pessoas com melhores notas que eu", admitiu a jovem à Mais Guimarães.

A nova ponta direita do Xico Andebol passará pelo menos os próximos três anos longe de casa, a viver na cidade bracarense, mas acredita que contará "com o apoio da minha família, porque já passaram por situações parecidas em trabalho, por exemplo, e sempre que precisar deles estarão lá."





A primeira opção para prosseguir os estudos no ensino superior era a Universidade do Porto mas uma proposta do clube vimaranense alterou todos os planos: "Comecei a querer estudar no Porto mas o Xico fez-me uma proposta para jogar cá no final da época passada. Comecei a ver a distância e houve a possibilidade de vir para a Universidade do Minho."

A nível desportivo, Carolina Lança começou a praticar andebol depois de ver o seu vizinho a jogar. Depois de experimentar "muitos outros desporto", a jovem atleta preferiu a modalidade e continuou até hoje. A jogar agora ao serviço do Xico Andebol, a atleta admitiu que "as jogadores são muito simpáticas e ajudam-me. Estou a gostar do clube e acho que temos capacidade para fazer bons resultados. Se nos esforçarmos, conseguimos alcançar uma boa posição na nossa divisão", acrescentou.

A CHAVE PARA O SUCESSO É O "EQUILÍBRIO" ENTRE OS DOIS MUNDOS

A dividir o seu quotidiano entre os estudos, o andebol e a vida pessoal, a feirense sabe "que tenho de arranjar um equilíbrio entre tudo. Sempre consegui fazer isso sem stressar com os trabalhos da escola, porque isso não é o mais importante e há sempre outros caminhos para alcançarmos os nossos objetivos." Ainda assim, o andebol sempre ajudou no sucesso escolar: "Com os treinos tinha de organizar a minha vida com os estudos e com as outras tarefas. Os treinos servem também para relaxar e afastar os problemas, depois quando chegar a casa coloco os pés na terra e estudo aquilo que preciso."

Com o futuro pendente, Carolina Lança apontou que "é complicado gerir a vida profissional com o desporto, mas eu gostaria de continuar a jogar e ambiciono em jogar na Divisão de Honra ou primeira e melhorar as minhas qualidades."

DOCES E DELÍCIAS ARTESANAIS BY LILIANA MESQUITA INAUGURADO EM URGEZES

O gosto pela pastelaria artesanal vem de sempre, o espaço surge agora em Urgezes e foi inaugurado na tarde deste sábado, 17 de agosto.

Doces e Delícias Artesanais pretende ser um ponto de encontro, uma sala de visitas onde podemos sentar-nos com os nossos amigos a beber um chá e deliciarmo-nos com uma fatia de bolo acabado de sair do forno ou uns biscoitinhos caseiros.

Muitos amigos e clientes quiseram estar presentes nesta festa de inauguração, na concretização de um objetivo com alguns anos de Liliana, uma "menina sonhadora que adora doces e música", como se define em conversa com o Mais Guimarães.

Liliana Mesquita estudou canto numa Academia durante vários anos e adora o contacto com o público, é licenciada em Engenharia do Ambiente e Mestre em Gestão Ambiental e inicia agora, com a abertura de um novo espaço, uma nova fase da sua vida profissional repleta de desafios.

"SEMPRE ADOREI A ÁREA DA PASTELARIA, DA RESTAURAÇÃO E SIMILARES, E ESTAVA NA ALTURA DE DAR ESTE PASSO" DIZ LILIANA MESQUITA

Aos 13 anos, desde tenra idade, começou a trabalhar em pastelaria atendendo ao balcão, depois passou para ajudante no fabrico e a gostar ainda mais dessa parte, de colocar, literalmente, a mão na massa. Tudo a fascinava, a elaboração das massas, a preparação e decoração dos bolos, mas sobretudo a reação dos clientes com o resultado final.

Terminada a universidade, e não tendo surgido trabalho na área de formação, Liliana arregaçou as mangas e esteve a trabalhar num hotel vimaranense durante cinco anos, dedicando-se à preparação, sobretudo, dos deliciosos pequenos almoços buffet que agora também poderemos apreciar no Doces e Delícias Artesanais.
Com a chegada do Covid-19, Liliana entreteve-se em casa a fazer o que gostava, doces. Se inicialmente deliciaram a família e os amigos, rapidamente a fama se espalhou e mais pessoas começaram a pedir as delícias de Liliana Mesquita.

Foi o click que faltava para que Liliana apostasse nesta área e decidisse estudar, saber mais, desde os segredos da pastelaria base ao cake design, aos bolos de casamento e outros, tendo estudado com algumas das melhores formadoras do país.





AQUI TUDO É CASEIRO FEITO DE FORMA ARTESANAL

"Como vivemos num mundo todo industrial julgo ser algo diferenciador", abrir um espaço como o Doces e Delícias Artesanais, diz Liliana, que acredita que quem aprecia um verdadeiro bolo de cenoura como a avó fazia vai dar valor ao seu trabalho.

O Doces e Delícias Artesanais by Liliana Mesquita é um espaço pensado para ser um local acolhedor, pequeno para se assemelhar a uma sala de visitas.

Um espaço que junta a experiência do atendimento, da pastelaria e do hotel, e por isso, a responsável lança criou um buffet de domingo que fará com que os clientes se sintam "como se fossem ao hotel e pela manhã apreciassem aquele buffet maravilhoso, e neste caso composto por muitas iguarias feitas por nós".

O Doces e Delícias Artesanais dará também apoio aos clientes na organização de eventos familiares, festas em casa, etc. Assim como no planeamento de casamentos, desde a receção de convidados à musica na igreja, com Liliana e um grupo de amigos (Cantate Duo), ao corte do bolo e, principalmente, ao Bolo de Noiva, que será lindo e delicioso se for preparado na Doces e Delícias.

Doces e Delícias Artesanais by Liliana Mesquita, é um novo espaço a visitar, em Urgezes, Guimarães.

Rua António da Costa Guimarães Nº 2957 Urgezes - Guimarães (em frente ao apeadeiro dos comboios de Covas) | Tel. 916 688 272
liliana.mesquita99@hotmail.com | facebook.com/docesedeliciaslilianamesquita | instagram.com/docesedelicias_artesanais

RENASCIMENTO

O NOVO PALCO GASTRONÓMICO NO CORAÇÃO DE GUIMARÃES

O novo restaurante fica na Rua Dr Antonio Mota Prego nº6, no centro histórico da cidade berço.

O Renascimento junta três mundos: o de Manuel Cardoso, ou Nelinho, como é carinhosamente tratado por todos, Rui Filipe e João Leite. Foi no coração do centro histórico de Guimarães que os sonhos se tornaram realidade e abriram portas ao público. Este espaço, inaugurado em agosto, é mais do que um simples espaço de refeição: é uma celebração da herança, do sabor e da inovação culinária que tem como objetivo "juntar um grupo de quatro ou cinco amigos à mesa e usufruírem de uma boa refeição", começa por evidenciar Nelinho.



Juntamente com Nelinho e João, Rui Filipe encontrou a equipa perfeita para concretizar esta visão. Nelinho, que compartilha uma amizade de longa data com Rui Filipe, destaca a sinergia entre o grupo. "O Rui Filipe nasceu quase em minha casa. Sempre fomos muito próximos, e sabia que ele tinha este sonho. Quando surgiu a oportunidade, não hesitámos."

O nome do espaço surge em tributo ao pai de Rui Filipe, Chefe de Cozinha, que outrora também traçou o seu caminho na gastronomia. "Renascimento é uma homenagem ao meu pai, cujo nome era Nascimento. O meu pai marcou-me profundamente e quis trazer ao Renascimento aquilo que ele mais gostava de comer", confidenciando que alguns dos pratos têm um cunho e uma identidade a inda mais especial.

Com 14 anos de experiência na restauração, Rui Filipe tem no currículo a passagem por grandes cozinhas de renome em Budapeste e na Suíça. Antes de emigrar, o chef passou por vários restaurantes referenciados a nível nacional como o "The Yeatman", em Gaia, e "A Cozinha" de António Loureiro, em Guimarães.

Mesmo no estrangeiro, continuou a marinar a ideia de que "um dia iria ter o meu próprio espaço aqui, na minha cidade", reflete. O que é certo, é que as portas estão abertas e o sonho, esse, já se concretizou. Para lá daquelas portas, há uma ode à comida tradicional portuguesa, mas com um toque de modernidade e técnicas inovadoras que Rui Filipe aperfeiçoou ao longo dos anos.

Na carta, há pratos para todos os gostos. Desde os mais tradicionais como coelho à caçador até pratos com influências internacionais como o polvo com romesco. "O polvo com romesco é uma receita catalã com frutos secos e tomates e pimentos assados que tem gerado muita curiosidade", descreve o chef.

Além dos pratos principais, há ainda espaço de destaque para as entradas e sobremesas. O tártaro de vaca, um produto invulgar nos cardápios portugueses, é um desses exemplos. Nas entradas, também não podem faltar os camarões ao alho, uma vez que representam a herança culinária deixada pelo pai de Rui Filipe. A refeição termina da melhor forma quando à mesa chega uma tapioca com coco, manga e lima, ou o clássico leite creme.

A carta de vinhos do Renascimento é cuidadosamente selecionada, com uma forte aposta em pequenos produtores nacionais e em vinhos internacionais pouco conhecidos no mercado.

Mais do que saber servir, este espaço sabe receber. Há dias em que a acústica do restaurante ganha uma nova sinfonia: a da concertina. O Nelinho, em noites especiais, surpreende os clientes com as suas habilidades artísticas ao tocar concertina e a cantar ao desafio, enriquecendo a experiência gastronómica de todos os presentes.

Com um ambiente acolhedor e uma equipa de profissionais experientes, o Renascimento não é apenas mais um restaurante em Guimarães, é um local onde as pessoas vão querer estar, seja para juntar amigos ou para provar as iguarias que prometem dar que falar. Este é um restaurante onde a história e a modernidade se encontram, num espaço que honra o passado enquanto olha para o futuro.











Rua Dr. António Mota Prego Nº6, 4800-434 Guimarães | Tel. 913 514 296

VISH RENASCE EM GUIMARÃES E QUER CONQUISTAR O MUNDO

O amor e o respeito pela arte fizeram com que mãe e filha seguissem esta paixão pela moda, primeiro na Ucrânia e agora em Guimarães, com um atelier e showroom na Plataforma das Artes, ao abrigo do Guimarães SetUp Labpack.

Oksana Cherevyshnia é uma designer criativa com mais de 25 anos de experiência, enquanto Marina, a filha, sempre esteve envolvida no mundo da moda nas danças de salão como bailarina e treinadora profissional.

Chegaram à cidade-berço logo após o despoletar da invasão russa à Ucrânia, em 2022.

E porquê Portugal? A segurança e a amabilidade do povo pesaram na hora da decisão, que teve de ser apressada. Em Guimarães, também a oportunidade de trabalharem numa empresa que se deslocava da Ucrânia para o nosso país, contribuiu.

Os primeiros meses não foram fáceis, ainda hoje não são, confessam, porque deixar tudo para trás e recomeçar a quatro mil quilometros de casa, é uma tarefa árdua.





Mas Oksana e Marina estavam determinadas a prosseguir com o sonho VISH, o atelier fundado por elas na Ucrânia.

Lá, tudo começou por amor, como começam as coisas certas. Inicialmente, Oksana confecionava os vestidos com que Marina se apresentava nas competições de dança. Marina tornou-se campeã na Ucrânia e venceu também fora do país. O gosto pela dança foi crescendo, a motivação em criar também, bem como os pedidos para vestir outras bailarinas.

Em Guimarães, continuar a servir as clientes que lhes confiavam a criação de vestidos para ocasiões especiais, não só para a dança, tornou-se objetivo da família.

Assim renasce a VISH na cidade-berço, um atelier de roupas slow fashion que oferece às clientes trajes confecionados de modo artesanal para atuações em palco, para dança e ginástica. Também vestidos de noite luxuosos e exclusivos, e moda de praia com preocupação ecológica.

Além disso, o atelier na Plataforma das Artes disponibiliza serviços de costura individual sob medida, aluguer, cuidados e reparação de peças.



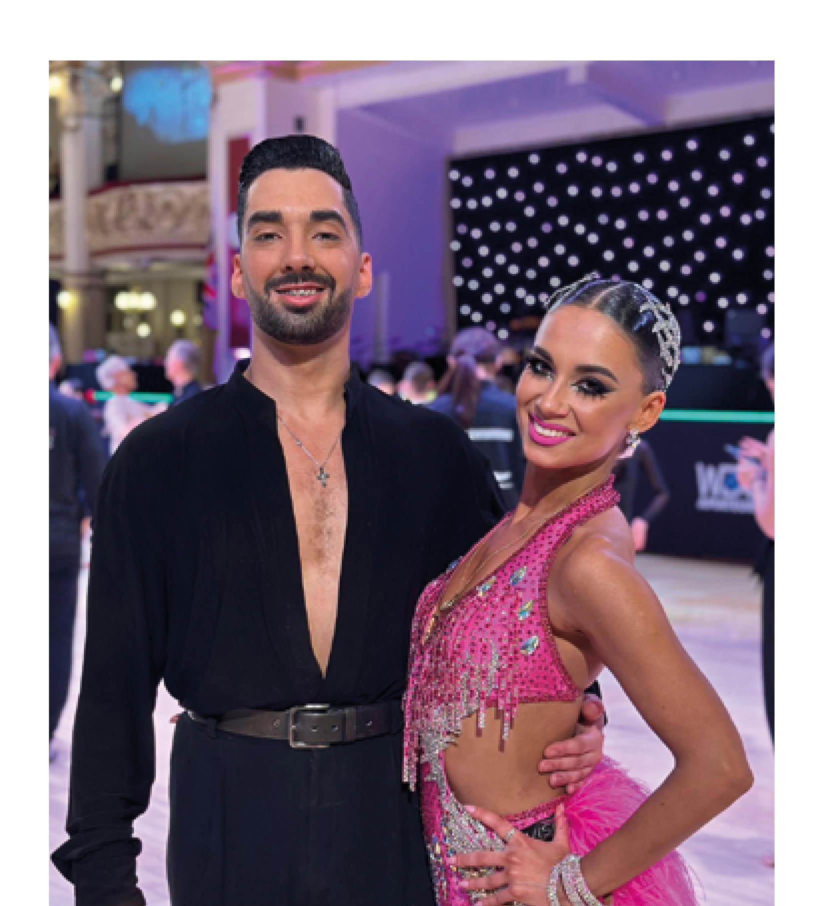
O ATELIER FOI FUNDADO NA UCRÂNIA PELAS DESIGNERS E EMPRESÁRIAS MARINA E OKSANA.

Os clientes, que atualmente procuram os serviços da VISH chegam através dos contactos online, pelas redes sociais ou pelo website.

No entanto, mãe e filha têm procurado estar presentes em eventos e competições de danças de salão ou ginástica, mostrando os seus produtos e serviços. Neste percurso, descobriram que o país "até que tem uma grande tradição da dança, que deve ser cada vez mais explorada como espetáculo de beleza e competição", refere Marina à Mais Guimarães.

"DURANTE VÁRIOS ANOS VESTIMOS UMA QUANTIDADE INCRÍVEL DE DANÇARINOS, CAMPEÕES E ARTISTAS TALENTOSOS EM TODO O MUNDO."

MARINA CHEREVYSHNIA, EMPRESÁRIA E BAILARINA





A reputação positiva da VISH baseia-se num serviço de alta qualidade, pela exclusividade das peças, que são únicas, pelo facto de serem confecionadas à mão e ainda pela preocupação com a sustentabilidade, um fator que é cada vez mais preponderante nesta área têxtil.

Cada "obra-prima" das coleções VISH é projetada individualmente com atenção aos detalhes. As peças são feitas de tecidos nobres e atraentes, cristais Swarovski, DMC e De'Lux, combinados com horas de trabalho manual, que tornam cada peça de alta costura "excepcional e única".

É a partir de Guimarães que os produtos chegam agora a toda a Europa. Alemanha, Dinamarca, Turquia ou Espanha são os principais destinos, e também os EUA.

"A ALEGRIA E A FELICIDADE NOS OLHOS DOS CLIENTES TRAZEM SEMPRE MAIS IDEIAS E INSPIRAÇÃO PARA A NOSSA CRIATIVIDADE." OKSANA CHEREVYSHNIA, DESIGNER.

Oksana e Marina Cherevyshnia têm como objetivo continuarem paulatinamente a desenvolver o pequeno negócio a partir de Guimarães, "trabalhando para que um dia se torne grande e reconhecido a nível mundial", colocando a cidade-berço no mapa deste mercado.

"Estamos gratos pela oportunidade de trabalhar nesta linda cidade de Guimarães que tanto amamos. Aqui encontramos um grande apoio, o que nos incentivou a continuar com o nosso sonho", revelam as responsáveis pela VISH.



CEM CENAS TRAZ UM NOVO PROJETO PARA O PÚBLICO MAIS JOVEM

TEXTO: CARLA ALVES • FOTOGRAFIAS: CEM CENAS

Desde a sua fundação, o Cem Cenas tem sido um marco cultural em Guimarães. Fundado em 2011 como um grupo de teatro e posteriormente transformado em associação cultural em 2012, o grupo começou por um impulso de jovens e adultos apaixonados por teatro. Hoje, após anos de produção teatral, o Cem Cenas embarca num novo e ambicioso projeto: uma série juvenil intitulada "Nuvens de Chocolate", que será transmitida nas redes sociais.

UMA ASSOCIAÇÃO CULTURAL COM PROPÓSITO

Segundo Andreia Costa Sousa, atriz, encenadora e escritora do grupo, a associação surgiu como uma forma de integrar várias vertentes artísticas. "O grupo de teatro surge de um outro grupo que eu participei numa oficina criativa criada pelo Cogumelo Andante. A partir daí, as pessoas ficaram com o bichinho e juntamo-nos", recorda. O projeto começou a desenvolver-se como uma associação sem fins lucrativos, promovendo atividades culturais, como teatro, canto e dança.

As peças de teatro, que por norma são de comédia, são sempre de autoria própria, criadas e desenvolvidas pelo grupo. Ao longo dos anos, foram apresentadas diversas produções, com destaque para "Arrepios de Berço", a primeira peça escrita e produzida pelo grupo que retratou cidade de Guimarães e levou o grupo a apresentarse em múltiplos locais.

O processo criativo do Cem Cenas envolve todos os membros, que têm a liberdade de sugerir temas e formatos para as peças. Esta integração fortalece o grupo, criando um sentimento de pertença entre os participantes. Para Andreia, "é fundamental que todos se sintam parte do processo criativo".





O "BICHINHO" PELO TEATRO

Francisco Peixoto tem 20 anos é ator, produtor, editor e responsável pelas redes sociais do grupo Cem Cenas, onde permanece desde 2015. A sua paixão pelo teatro começou cedo. "Sempre gostei de teatro e de representar. Com cerca de 10 anos, disse aos meus pais que gostava de fazer teatro. "Na família havia uma pessoa que já andava aqui e por contacto entrei por aí. Estou no grupo há nove anos". Para Francisco, mais do que um simples grupo de teatro, é "uma família".

O gosto pelo teatro surge pelo fascínio da criação. "Gosto de quando estamos a construir as peças porque é uma ideia geral de todos. Depois também gosto de construir as personagens." Além de ter isto como hobby, Francisco estuda Estatística Aplicada e revela a dificuldade de conciliar os estudos com o teatro.

Apesar de já ter considerado o teatro como carreira, Francisco prefere manter um plano B. Neste momento, está a frequentar o 2º ano de Estatística Aplicada na Universidade do Minho. "O meu foco principal é o curso, e, se conseguir, vou mantendo o teatro como um hobby ou atividade complementar."

"EU SEMPRE GOSTEI DE TEATRO E DE REPRESENTAR E COM CERCA DE 10 ANOS DISSE AOS MEUS PAIS QUE GOSTAVA QUE ELES ME COLOCASSEM NUM GRUPO DE TEATRO" FRANCISCO PEIXOTO

Andreia pisa o palco há 14 anos. Sempre gostou de representar e sempre sonhou em participar na célebre série juvenil "Morangos com Açúcar". "Na minha altura para termos uma oportunidade nesta área tínhamos de ir para Lisboa". Segura de que o mundo das artes é um mundo de difícil acesso, confere que ainda assim, "hoje em dia, é mais fácil com as redes sociais".

O nervoso miudinho, esse, está sempre presente, mesmo que os outros não o vejam, não fosse a responsabilidade de fazer o que mais gosta. “Gosto muito de fazer teatro, ver as pessoas a vibrar com o teatro e connosco”. Garante que nunca mais irá esquecer algumas das palavras que ouviu quando se lançaram pela primeira vez. “No nosso primeiro espetáculo, ouvimos pessoas a comentar que as crianças estavam a dizer “Pai, quero mais”. É isso que nos faz mover. É o reconhecimento do lado de lá”, expressa.

A IDEIA DA SÉRIE: DESAFIOS E ADAPTAÇÕES

Andreia recorda como a pandemia afetou profundamente a dinâmica do teatro local. "A pandemia mexeu muito com os grupos de teatro, algumas pessoas saíram e foi difícil gerir personagens atribuídas a atores que já não estavam presentes. Tornou-se complicado." Ainda assim, o grupo soube adaptar-se, e o novo projeto da série "Nuvens de Chocolate" surge como uma resposta criativa a estes desafios.

“ESTE NOVO PROJETO É UM DESAFIO”
ANDREIA COSTA SOUSA

A ideia de criar uma série juvenil surgiu do desejo de Francisco de unir as várias vertentes artísticas da associação – teatro, canto e dança – num formato que pudesse atrair um público jovem. "Como os atores do nosso grupo são maioritariamente jovens, fazia todo o sentido criar algo que os representasse. Em Portugal, não há nada assim nas redes sociais", explica.

É desta forma que surge "Nuvens de Chocolate”, uma série inspirada em produções juvenis e que representa a de jovens numa escola de artes performativas. A narrativa inclui artistas, professores, familiares e outras personagens. Embora o grupo tenha um número limitado de atores e recursos, a série adapta-se à sua realidade, sendo filmada com equipamento básico, como telemóveis. A produção conta com o apoio de entidades locais e do presidente da junta de freguesia, Rui Porfírio, mas a maior parte das despesas é gerida de forma autossustentável, com recurso a patrocínios e contribuições de sócios.





“NESTE MOMENTO, O NOSSO FOCO É MESMO A GRAVAÇÃO DA SÉRIE” ANDREIA COSTA SOUSA

Andreia admite que recebeu de bom grado a ideia de Francisco, não descurando de que seria “um desafio”. “O Francisco faz teatro há quase dez anos e eu faço teatro há 14 anos. Isto é uma coisa diferente, algo novo. E o facto de estarmos a fazer outras coisas diferentes é muito bom. Estamos a gostar da experiência e do resultado final.”

PRODUÇÃO E EXPECTATIVAS

A gravação da série começou em maio e envolve uma logística desafiadora. Segundo Andreia, "há todo um cuidado com a logística da gravação, desde a maquilhagem, cabelo, roupa, tudo tem de estar alinhado." Francisco, além de atuar, também é responsável pela filmagem e edição, acrescentando uma camada de complexidade ao processo.

A série, que será lançada no final de outubro, contará com episódios de cinco minutos divulgados de segunda a sexta-feira, no TikTok e Instagram do grupo. O objetivo é capturar a atenção do público jovem com histórias intrigantes cujo ganchos finais prenderão o público ao ecrã. "Posso dizer que será pioneiro em Portugal", afirma Francisco com entusiasmo.

Andreia, que é a responsável por escrever a série, confessa que o processo de escrita é “simples”. “O processo de criação começa por me dizerem o que é que eles querem [elementos do grupo]. Escolhem sobre o que querem falar e que tipo de peça querem. Depois a escrita pode surgir em qualquer altura”, revela.

A atriz conta ainda que “a série não está toda escrita” e a ideia é ir escrevendo.“Neste momento, já temos vários episódios escritos

e gravados e vamos tendo sempre alterações constantes a fazer", explicando que é um processo moroso. "Nós começamos a gravar cedo para conseguirmos termos tempo de ver com mais atenção todos os pormenores, como o local a gravar, a luz, a roupa".
Andreia mostra-se expectante e acredita que esta série irá prender os espectadores. "Eu iria ver (risos). É uma série que vale a pena com surpresas e mistérios todos os dias e as pessoas vão querer consumir mais".

"QUEREMOS MOSTRAR QUE NAS CIDADES MAIS PEQUENAS TAMBÉM CONSEGUIMOS CHEGAR LONGE, SEM NECESSIDADE DE RECORRER ÀS GRANDES CIDADES" FRANCISCO PEIXOTO

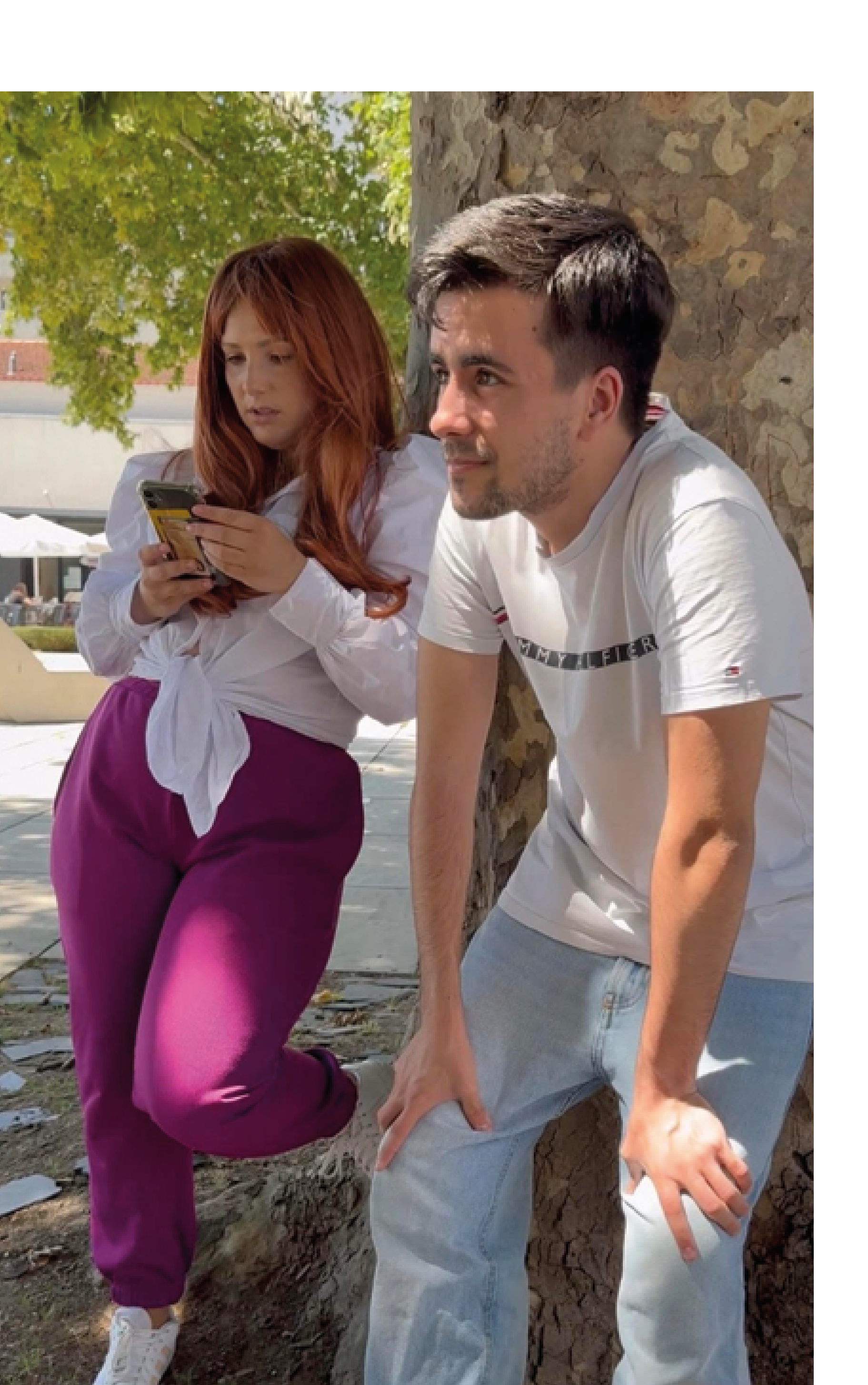
O FUTURO DO CEM CENAS

O objetivo do projeto vai para além do entretenimento. "Esta é uma forma de lançar estes jovens que têm o futuro pela frente. É difícil entrar no mundo das artes e nós queremos oferecer essa oportunidade. Hoje em dia, entrar nas novelas não é assim tão fácil. Nós temos muitos bons atores que fervilham arte. Esta é uma forma de mostrá- los e lançá-los".

Com mais de uma década de experiência, o Cem Cenas continua a inovar e a explorar novas formas de expressão artística. "Nuvens de Chocolate" é uma prova de que, com espírito de sacrifício, tudo se consegue.

Seja no teatro ou nas redes sociais, o Cem Cenas está empenhado em mostrar que mesmo em cidades mais pequenas, o talento pode prosperar e alcançar grandes públicos.







"EU SEMPRE QUIS QUE ELES SEMPRE TIVESSEM ESSE À VONTADE DE ME DIZER O QUE QUEREM, DESSA FORMA, ELES SENTEM-SE INTEGRADOS COM A CRIAÇÃO DA PEÇA" ANDREIA COSTA SOUSA

MUNDIAL DE GINÁSTICA ACROBÁTICA JUNTOU CENTENAS DE ATLETAS DE TODO O MUNDO EM GUIMARÃES

TEXTO E FOTOGRAFIAS: LEONARDO PEREIRA



Guimarães é "a cidade talismã da ginástica portuguesa", assim o diz o presidente da Federação de Ginástica de Portugal, Luís Arrais. Este importante carimbo da entidade nacional fez com que a cidade berço voltasse a acolher mais uma competição internacional da modalidade, atraindo milhares de pessoas, incluindo atletas e público, até ao concelho vimaranense.

Depois do Campeonato da Europa de Ginástica de Trampolim, que se realizou em abril deste ano, e da Festa Nacional da Ginástica, que percorreu o centro da cidade no final de junho, Guimarães recebeu desta vez o Campeonato do Mundo de Ginástica Acrobática. Entre 12 e 22 de setembro, o Pavilhão Multiusos de Guimarães foi o palco da competição internacional por grupos de idades, onde competiram os vimaranenses Guilherme Silva e Salvador Oliveira, e de atletas seniores. Durante dez dias, o Mundial de Ginástica Acrobática reuniu 700 atletas de 29 países de todo o mundo, aos quais se acrescentam os membros oficiais das seleções e restante público.

DUPLA VIMARANENSE EM DESTAQUE E A PARTICIPAR "EM CASA"

No Campeonato do Mundo por grupo de idades, a dupla Salvador Oliveira e Guilherme Silva, que representou o clube vimaranense Guimagym na prova, terminou no sexto lugar na categoria 12-18 pares masculinos, com uma pontuação de 23.230, depois de carimbar a presença na final. A mesma prova foi ganha pelos israelitas Aviel Rasson Cohen e Lidor Cohen, que registaram 27.960 pontos. No segundo lugar, ficaram os norte-americanos Radomir Ossolodkov e Neko Sullivan com 27.450 pontos. A dupla ucraniana composta por Viktor Berezovskyi e Matvii Kosariev fechou o pódio com 26.950 pontos.

Portugal conquistou duas medalhas de bronze no mundial por grupos de idades, com a dupla composta por Sofia Ferreira e Joana Silva a terminar a prova no terceiro lugar com 27.850 pontos na categoria 13-19 pares femininos e o grupo nacional formado por Ema Fernandes, Alicia Santos e Leonor Carreira a atingir igualmente a terceira posição nos 13-19 grupos femininos.

Na divisão 12-18 pares femininos, as portuguesas Matilde Taveira e Alexandra Cardoso chegaram à quinta posição com 27.050 pontos. No grupo de idades 12-18 pares mistos, Mariana Pinheiro e David Teixeira também conquistaram a quinta posição com uma pontuação de 26.750. Maria Correia, Maria Amorim e Catarina Santos chegaram ao quarto lugar na divisão 12-18 grupos femininos com 27.380 pontos.

A dupla portuguesa Rafael Santos/Gustavo Fernandes terminou o mundial por grupo de idades 13-19 pares masculinos no quarto posto com 27.540 pontos somados, enquanto que Maria Henriques e João Carreira conquistaram a quinta posição nos 13-19 pares mistos, com 27.270 pontos.

Já a nível sénior, mais de duas centenas de atletas lutaram pela subida ao pódio mas também o apuramento para os World Games, que decorrerá em Chengdu, em agosto de 2025. Por Portugal, participaram onze ginastas, nomeadamente Eduarda Portela, Carolina Marques e Joana Pinto no grupo feminino, Miguel Lopes e Gonçalo Parreira nos pares masculinos, Bruno Ramalho e Matilde Silva nos pares mistos e ainda Guilherme Henriques e Lara Fernandes. Beatriz Carneiro e Inês Faria também representaram Portugal nos pares femininos.

GUIMARÃES RECEBE ESPETÁCULO INESQUECÍVEL DE SOFIA ESCOBAR E ORQUESTRA DE GUIMARÃES

TEXTO: CARLA ALVES

Sofia Escobar, uma das vozes mais emblemáticas de Portugal, é reconhecida pelo seu notável talento no mundo do teatro musical e da música lírica. Natural de Guimarães, Sofia Escobar ganhou projeção internacional ao interpretar papéis de destaque no West End de Londres, como a icónica Christine Daaé no "Fantasma da Ópera". Além do seu sucesso no estrangeiro, Sofia mantém uma forte ligação à sua terra natal, onde continua a encantar o público com a sua voz poderosa e emocional, preservando sempre a herança musical e cultural portuguesa.

Num dos pontos altos da programação cultural da cidade, o centro Cultural Vila Flor encheu-se de música e emoção para um concerto único, protagonizado por Sofia Escobar e a Orquestra de Guimarães. Este espetáculo, que se integrou na iniciativa "O Verão é na Penha", foi promovido pela Irmandade da Penha e pela Câmara Municipal de Guimarães, que visou revitalizar a oferta turística e cultural da região.

Antes do evento a organização comunicou que o público poderia ver ser "apresentadas composições que não deixariam indiferentes todos quantos assistam a este espetáculo imperdível", tal como foi possível conferir. A voz de Sofia Escobar ecoou de forma majestosa todos os cantos da sala fazendo as delícias de todos os presentes.

O espetáculo, que inicialmente estava previsto para decorrer na estância da Penha, foi transferido para o Centro Cultural Vila Flor devido às condições meteorológicas adversas, o que resultou numa redução da lotação. Com a mudança, a procura por bilhetes foi muito elevada, esgotando rapidamente todas as vagas disponíveis garantindo, logo à partida, o sucesso do mesmo e a vontade dos vimaranenses em marcar presença.



CIDADE

TEXTO: CARLA ALVES



© DIREITOS RESERVADOS

VITÓRIA É A PRIMEIRA EQUIPA PORTUGUESA A COMPETIR NA LIGA CONFERÊNCIA

À quarta tentativa, Portugal tem finalmente um clube a marcar presença na etapa principal da Liga Conferência. O Vitória "limpou" por completo o Floriana (Malta), Zurich (Suiça) e Zrinjski Mostar (Bósnia e Herzegovina nas pré-eliminatórias e carimbou o passaporte parta a competição mais recente da UEFA. No caminho dos conquistadores rumo ao sonho europeu, seguem-se Celje (Eslovénia) em casa, Djugarden (Suécia) fora, Mlada Boleslav (Chéquia) em Guimarães, Astana (Cazaquistão) na condição de visitante, St. Gallen (Suiça) fora e Fiorentina (Itália) no castelo.

À viagem pelo território europeu acresce o positivo arranque do campeonato, com um registo quase só vitorioso nas primeiras jornadas da Liga Portugal.

OUTUBRO SERÁ UM MÊS DEDICADO À ECONOMIA

Guimarães volta a reunir um conjunto de especialistas em torno da economia. Este ano, o evento, que se realiza pela segunda vez, tem como foco os "Motores da Economia – Net Zero, Criatividade e Inovação Colaborativa". Durante cinco semanas, serão discutidas diversas temáticas, começando com o levantamento crítico do atual panorama económico concelhio. Os temas principais vão incidir sobre a sustentabilidade e o papel que os diferentes agentes económicos devem assumir num mundo que se pretende mais sustentável e consciente, assim como na influência que a criatividade e a inovação colaborativa possuem na concretização destes intuitos.



© ELISEU SAMPAIO

© DIREITOS RESERVADOS

CONCERTO DOS THE GIFT ADIADO PARA DEZEMBRO DEVIDO À PREVISÃO DE CHUVA

O concerto dos The Gift, com o projeto "Coral Histórico" agendado para este mês, no âmbito das comemorações do primeiro aniversário da classificação da zona de Couros como Património Mundial da UNESCO, vai ser adiado para dia 20 de dezembro, uma vez que se previa condições meteorológicas adversas. O concerto vai realizar-se no Centro Cultural Vila Flor. Nestas comemorações, a cidade berço celebra a inclusão da zona de Couros na área classificada de Guimarães como Património Mundial da UNESCO.

Sónia Tavares, vocalista, Nuno Gonçalves, teclista, John Gonçalves, teclista e baixista e Miguel Ribeiro, guitarrista e baixista, integram os The Gift.

VINDIMAS 2024 PRODUTORES VIMARANENSES GARANTEM "ANO DE EXCELÊNCIA"

TEXTO E FOTOGRAFIAS: CARLA ALVES

A colheita de uvas em Guimarães deste ano está marcada por desafios climáticos que resultaram numa quebra de produção. No entanto, os produtores locais, mantêm o otimismo graças à elevada qualidade das uvas colhidas.

Por esta altura os tratores já circulam nas vinhas, as luvas já estão calçadas e já se anda de tesoura na mão. Os cestos começam a encher e os sorrisos das gentes da terra invadem o cenário verdejante do Minho.

Guimarães, sendo parte integrante da região dos vinhos verdes, já sente o aroma da uva colhida, enquanto a viticultura se reafirma como um elemento vital da sua identidade cultural e económica. Com as vindimas em pleno andamento, os produtores locais partilham as suas perspetivas sobre o ano vitícola de 2024, marcado por desafios climáticos, mas também por uma qualidade promissora.

SEQUEIRA BRAGA, PRESIDENTE DA ADEGA COOPERATIVA DE GUIMARÃES: QUEBRA NA PRODUÇÃO, MAS COM UMA QUALIDADE PROMISSORA

As uvas continuam a chegar à Adega Cooperativa de Guimarães em carregamentos avultados desde 5 de setembro. Sequeira Braga, presidente da Adega Cooperativa de Guimarães começa por afirmar, apesar de um início de ano complicado com variações de temperatura que afetaram a florada, a colheita atual apresenta-se em excelente estado. "As vindimas estão a correr muito bem À nascença da uva, foi fraco. A seguir, por causa das variações de temperatura no final do inverno e início da primavera, houve muito desavinho. Contudo, as uvas que sobreviveram estão em muito bom estado, sem podridões, equilibradas em acidez e graduação."

Quanto à produção, perspetiva que haja "uma quebra de 20%" em relação ao ano anterior, no entanto, a qualidade será suficiente para manter os padrões exigidos pelo mercado. "Ainda não temos números finais porque ainda não acabamos, mas a nossa expectativa é que pode ser 20% menos que o ano passado", afirma, garantindo que, apesar disso "a produção que temos será suficiente para garantir o abastecimento dos nossos canais de mercado. Estamos com uma perspetiva bastante boa apesar das quedas da produção".



No que diz respeito a doenças, Sequeira Braga confere que "este foi um ano fácil", admitindo que, comparativamente ao ano anterior, houve muito menos doenças.
Este ano, a intenção é lançar um vinho premium, mas para isso, o vinho tem de corresponder ao desejado. "Queremos lançar um vinho mais premium, mas só o faremos se o vinho justificar. Ainda é cedo para o dizer. Estamos a dar o nosso melhor para conseguirmos ter aqui o melhor vinho do mundo", afirma confiante.

PAULO MENDES, CASA DE SEZIM: A RESILIÊNCIA NAS VINHAS ANTIGAS

Na Casa de Sezim, as vindimas começaram a 28 de agosto. Os dias começam cedo e o calor que se tem vindo a sentir, não facilita o processo. Mas experiência e resiliência não falta às cerca de 30 pessoas, das quais duas são mulheres, que o fazem com um prazer inquestionável.

Paulo Mendes, técnico agrícola na Casa de Sezim confessa também ter observado algumas mudanças no clima deste ano. "As vindimas estão a correr normalmente, estamos com um clima muito bom. A maturação estava relativamente adiantada e então decidimos começar um bocadinho mais cedo as vindimas para termos vinhos mais equilibrados entre grau e acidez", admite.

Reforça ainda que o ano tem sido favorável em todos os sentidos, assegurando que "não houve grandes problemas" em termos de doenças, garantindo, desta forma que "a qualidade da uva é excelente, apesar de não ser um ano de grandes produções."





Questionado sobre o método de preservação da uva após a colheita, tendo em conta, os dias de calor que têm enfrentado, Paulo Mendes revela que "a uva é transportada rapidamente para fora da vinha, em caixas pequenas e arejadas, para que chegue à adega como se fosse uva de mesa pronta a comer".

O técnico agrícola sublinha ainda que, este ano, perspetiva-se uma pequena quebra de produção, embora pouco significativa. "A produção não me parece que vá baixar muito. No geral, eu sei que vai haver uma quebra, mas nós, se tivermos uma quebra, não deve ser muito grande", expressa com confiança.

O próximo ano, promete novidades. "Para o próximo ano, entra em produção numa nova vinha, uma casta que não tínhamos e que muita gente nos pergunta: o espadeiro", admitindo que encontraram uma parcela ideal para a produzir, com perspetiva a inovar na quantidade de vinhos futuros.

BERNARDO VIEIRA E BRITO, DO VALLE DOS TRÊS IRMÃOS: APOSTA NA QUALIDADE SOBRE A QUANTIDADE

Na Quinta da Aveleira, em Penselo, a vindima ainda vai a meio, mas Bernardo Vieira e Brito, um dos produtores da marca, juntamente com os seus dois irmãos, considera que a colheita de 2024 é marcada por uma qualidade superior em comparação com o ano anterior. "Acreditamos que este ano, em termos de

produção, as quantidades são semelhantes às do ano passado. Contudo, em termos qualitativos, há uma grande evolução. Perspetiva-se um ano de qualidade muito alta", assegura. "A chuva inicial trouxe desafios, especialmente durante o desenvolvimento dos cachos, mas o verão seco e longo permitiu à uva amadurecer em condições ótimas", reforça ainda.

Quanto às temperaturas que se fazem sentir, marcadas até pelo alerta do nível de incêndios, Bernardo confere que neste momento estão a colher as uvas "num ponto ótimo", indicando que ao longo do mês de agosto, foram percebendo como estava o grau da mesma. "Quando as uvas chegam a um determinado grau, nós decidimos avançar para a vindima. Portanto, a uva da parte da manhã está em condições térmicas para ser processada de imediato, da parte da tarde temos um controlo de frio que nos ajudam a manter e a controlar o frio dentro das cubas de modo a que a parte do processo de vinificação corra da melhor forma. De outra forma, os arranques em termos de fermentação seriam muito mais rápidos. O frio ajuda-nos a conseguir tirar o melhor da uva", explica como garantem o controlo de preservação da uva durante a colheita.

Para este ano, a produção é marcada por novas inovações técnicas que irá garantir uma maior qualidade do produto chegado ao consumidor final. "Na colheita, vamos manter dos métodos tradicionais, alicerçados na mão de obra nacional e local. Relativamente, à vinificação, recorremos a outros serviços externos que nos ajudam a ter vinhos de melhor qualidade, por isso em termos técnicos e mecânicos estamos muito mais salvaguardados este ano, que nos outros anos. Por isso, acreditamos que este ano há todas as condições para que o trabalho dê frutos."

Após um ano de trabalho árduo e com condições climáticas favoráveis, graças à encosta onde está localizada a vinha, Bernardo assume esperar que o mercado corresponda às expectativas. " A nossa equipa está preparada para garantir que a uva chegue à adega nas melhores condições e temos confiança de que a colheita deste ano será um sucesso tanto a nível nacional como internacional.

O produtor quis ainda deixar uma mensagem a todos os produtores. "Quero desejar uma boa vindima a todos os meus colegas que corra tudo bem e que todos tenham vinhos de excelência".

Em Guimarães, as vindimas deste ano confirmam um ano de desafios, mas também de grande potencial. No geral, denota-se uma quebra nas colheitas, mas é visível e percetível que a qualidade das uvas vingará em vinhos de excelência, perpetuando a tradição vínica da região do Minho.



Artigo de opinião

SER FELIZ, SENDO ATIVO

Pedro Ferreira
Coordenador dos Serviços Desportivos da Tempo Livre

Alguém disse que "ser feliz sem motivo é a mais autêntica forma de ser feliz". Sem pretensiosismos, é esse o abrangente e ambicioso desígnio que a Tempo Livre persegue no seu todo, tentando que todos os que usufruem dos seus serviços, se sintam mais felizes, de forma espontânea e natural.

A Tempo Livre, pela especificidade dos seus projetos e pela sua componente social, desafia-se diariamente a proporcionar aos participantes nos diferentes programas, sensações, emoções e experiências que vão para além do incentivo à prática regular de atividade física e à adoção de estilos de vida saudável.

Olhando para o mapa de programas que lideramos em jeito de viagem, podemos começar por visitar o projeto Vida Feliz, desenhado para maiores de 55 anos, e que veio romper com uma série de preconceitos e de dogmas. Os participantes foram convidados a sair do ritmo normal das suas vidas, e hoje, para além de realizarem atividade física de forma regular e diversificada, já se permitem a realizar outras atividades como dança, surf, Walking Football, golfe, ténis, judo e muitas outras.

Podemos olhar também para o projeto A-Gym, desenvolvido nas diversas juntas de freguesia do concelho, direcionado para a população em idade ativa, e que pretende mitigar os efeitos das barreiras impostas por uma agenda profissional e familiar cada vez mais densa e que deixa pouco tempo para a prática de atividade física, ou para o projeto T-Gym, um programa de ginástica laboral direcionado para o tecido empresarial local, e que visa proporcionar aos funcionários das empresas, aulas de atividade física que contribuam para a sua saúde e para seu bem estar físico e psicológico, diminuindo a taxa de absentismo e potenciando as relações interpessoais, tão importantes para o bom funcionamento das empresas.

Não nos esquecemos nunca dos mais jovens, e para eles desenvolvemos o projeto Miúdos Ativos, destinado às crianças com idades compreendidas entre os 3 e os 5 anos. Desenvolvido nas IPSS, pretende fomentar o desenvolvimento integral e harmonioso das crianças, através do movimento e do exercício. Sabemos bem que o jogo, o movimento e o exercício livre, são sinónimos de felicidade para qualquer criança e é o que tentamos levar a cada uma delas.

No mesmo sentido, e cumprindo a delegação de competências conferida pelo Município de Guimarães, coordenamos as Atividades de Enriquecimento Curricular (AEC) de Atividade Física e Desportiva, a que juntamos os projetos D. Escolar e Recreios Ativos.

O primeiro, desenvolvido nas 57 escolas do concelho, e dirigido inicialmente para 5.000 participantes, culmina com um grande evento desportivo, que se realiza habitualmente no dia 25 de Abril, e que conta com a participação de mais de 1400 crianças e com a envolvência de vários clubes e associações ligadas às diferentes modalidades desportivas. Trata-se de um momento de enorme celebração desportiva e único no país.

Já nos Recreios Ativos, projeto desenvolvido em parceria com o Município, o objetivo é desformatar os recreios escolares, tentando que as crianças se sintam desafiadas a nível motor, para o movimento, para o exercício e para a atividade não orientada.

Para a faixa etária dos mais jovens existe, também, a Liga Neno, um convívio de futebol, sem marcas de competitividade exacerbada, e que tenta passar importantes mensagens formativas, relacionadas com ética, com o respeito e com o fair play.

Na mesma linha de intervenção, a Tempo livre desenvolve há muitos anos, o programa Férias Desportivas de Verão, proporcionando a centenas de crianças e jovens, momentos de enorme diversão e convívio, através da prática de atividades de índole física e lúdica, durante as interrupções letivas.

Abrangidas, de forma transversal, quase todas as faixas etárias, esta unidade de serviço ocupa-se também de pequenos grupos, que carecem de uma intervenção mais direcionada e especifica. Desde o Barriguinhas Desportistas, direcionado para as grávidas e assente numa intervenção muito especifica e cuidada, ao mais recente projeto Dar Vida à Vida, destinado aos doentes em processo de reabilitação cardíaca, aos diabéticos e aos doentes oncológicos, a Tempo Livre cumpre uma importante e inestimável função social, contribuindo decisivamente para a melhoria da saúde destas pessoas, mas acima de tudo, acolhendo-as com o carinho e com o cuidado que se exige.

Profundamente convictos de que tudo começa com as relações que se estabelecem, e que os programas se alimentam dessas mesmas relações, estes projetos são como braços abertos à população, convidando-a a tornar-se mais ativa, mas saudável e mais feliz.

CIDADE BERÇO FOI DESTINO DO PADEL DURANTE UMA SEMANA

TEXTO: LEONARDO PEREIRA • FOTOGRAFIAS: FERNANDO RAMOS

Com centenas de atletas inscritos, o Open Embelezart by Lifepadel tornou Guimarães na capital do padel entre 11 e 15 de setembro. Com um prize money de 15 mil euros, a prova foi dividida por 14 sub-categorias e foi integrada no circuito nacional da modalidade e no calendário oficial da Federação Portuguesa de Padel.

A competição foi dividida por três recintos da cidade mas com destaque para o campo localizado na praça da Plataforma das Artes, que levou várias pessoas até ao centro e proporcionou um cenário que atraiu os apaixonados pelo padel e até os mais curiosos. Entre 692 jogadores federados de padel, dos quais 70% não são naturais de Guimarães, reuniram-se atletas portugueses, espanhóis e até argentinos.

A dupla composta pelo vice-campeão português Pedro Parry e pelo argentino Juan Pablo Andrada ganhou a Divisão 1 na prova masculina e a prova. O par vencedor bateu o algarvio Tiago Valério e o sadino Guilherme Coelho na decisão final por um duplo 6-0.

Na competição em duplas femininas, a número um nacional Catarina Santos e a espanhola Candela Lucendo venceram Clarinha Santos e Cláudia Gaspar, internacionais portuguesas, por 6-1, 4-6 e 7-6. Já a competição de pares mistos 2 foi conquistada por Francisca Bragança e Manuel Bragança, que venceu a dupla formada por Marta Gomes e Bernardo Gomes.

Durante os cinco dias de competição, o Open Embelezart by Lifepadel juntou milhares de pessoas na cidade berço e Ricardo Oliveira, presidente da Federação Portuguesa de Futebol, admitiu "não estar à espera de encontrar esta moldura humana. Acho que este é um torneio fantástico e é aquele típico exemplo de que não são as pessoas que vão ao padel, mas sim o padel que vai à rua e as pessoas em Guimarães aderiram. É uma grande surpresa para mim", admitiu o dirigente.

Apesar do padel ser "uma criança em termos de idade", não o é em termos de "dimensão" entendeu Ricardo Oliveira: "O resultado disso foi o que vimos aqui em Guimarães. Já temos jovens que já foram chamados à seleção e já participam nos estágios. Essas vão ser as primeiras gerações de jogadores de padel que vão competir com jogadores de padel."

NÚMERO DE PARTICIPANTES EM PORTUGAL PODE CHEGAR AOS 500 MIL





O presidente da Federação Portuguesa do Padel acredita que Portugal pode "chegar aos 500 mil praticantes de padel e aos 60 mil federados. É um desafio. Depois do futebol, o padel vai ser a primeira modalidade em Portugal", ressalvou.

Já o diretor da prova, Luís Reis, sublinhou que "atingimos o objetivo que era o número estimado. Tivemos alguns dos melhores jogadores nacionais e um vimaranense. É um torneio de 15 mil euros de prize money e é um dos maiores a nível nacional. Além disso, queríamos criar espetáculo e trazer o padel a Guimarães para quem não conhece para fazer crescer a modalidade e também para criar dinamismo na cidade."

O torneio de Padel "alinhou o desporto e diversão com a solidariedade para com os Bombeiros Voluntários de Guimarães", enalteceu o presidente da direção da corporação vimaranense, João Pedro Castro. Os bombeiros aproveitaram o evento para captar sócios e angariar verbas, "essenciais para o seu trabalho e atividade. A corporação é diariamente acarinhada pela população, empresas, associações e instituições, mas nunca será demais, porque temos cada vez mais serviços. Quantos mais recursos tivermos, melhor será a resposta", terminou o dirigente.

UM EVENTO "IMPORTANTE PELA VISIBILIDADE DA CIDADE"

Sofia Ferreira, vereadora na Câmara Municipal de Guimarães, entende que o torneio foi "um evento importante pela visibilidade da cidade e pela atração de novos públicos no segmento do turismo desportivo." O Open Embelezart by Lifepadel realizou-se num espaço "que reúne as condições para receber diferentes iniciativas e o município entendeu que seria um evento que ia enriquecer a notoriedade de Guimarães em Portugal e em termos internacionais."







Artigo de opinião

O QUE MUDA NAS TABELAS DE RETENÇÃO DE IRS EM SETEMBRO E OUTUBRO?



Alberto Martins
Gestor de Empresas

Em 2024, as tabelas de retenção de IRS serão ajustadas duas vezes ao longo do ano, para refletir as mudanças na legislação e compensar valores retidos a mais nos primeiros meses do ano. Estas mudanças refletem as alterações introduzidas pelo decreto da AR nº 7/XVI.

Assim, durante os meses de setembro e outubro de 2024, o Governo implementou tabelas de retenção temporárias que visam corrigir o imposto retido a mais desde janeiro. Para trabalhadores com salários brutos até 1.175 euros, a retenção na fonte foi eliminada nestes meses, proporcionando um alívio financeiro imediato. No caso das pensões, a isenção aplica-se até aos 1.202 euros. A partir de novembro de 2024, serão estabelecidas novas tabelas de retenção de IRS. Estas tabelas já não irão incluir o efeito retroativo dos meses anteriores e refletirão as novas taxas de IRS aprovadas pelo Parlamento para o restante do ano.

Importa ainda, distinguir claramente a diferença entre tabelas de retenção na fonte de IRS, de escalões de IRS. Os escalões de IRS e as tabelas de IRS têm em comum serem utilizados para taxar os rendimentos dos contribuintes de forma progressiva. No entanto, são instrumentos fiscais diferentes e é importante conhecer a função de cada um.

Enquanto os escalões de IRS permitem perceber quanto tem de entregar de imposto no ano seguinte, as tabelas de retenção indicam-lhe quanto vai descontar mensalmente para esse fim. Os escalões de IRS determinam as taxas gerais de imposto, aplicadas ao seu rendimento anual. Já as tabelas de retenção de IRS indicam as taxas que incidem sobre o seu salário ou pensão. São estas tabelas que determinam quanto é que vai descontar todos os meses como forma de antecipar o imposto final a pagar.

Mais tarde, após a entrega da declaração anual de IRS é apurado o valor total do imposto e feito o acerto de contas com o Fisco. A retenção na fonte de IRS é feita pela entidade que paga o salário ou a pensão com a sua entrega diretamente ao Estado. Através deste instrumento fiscal procura-se antecipar, em função do rendimento mensal bruto, o valor anual de imposto a pagar.

Publicadas anualmente, as tabelas de retenção na fonte determinam a taxa a aplicar aos rendimentos do trabalho dependente e pensões. A taxa de retenção depende não só da remuneração mensal bruta do contribuinte (quanto mais ganha, maior é a taxa), mas também do facto de ser solteiro ou casado e do número de dependentes.

Para os contribuintes com filhos ou para pessoas com deficiência, por exemplo, as taxas de retenção são mais baixas, quando comparadas com as aplicadas a outros contribuintes que ganhem o mesmo.

Como a retenção na fonte corresponde a um pagamento adiantado de IRS, é necessário calcular o imposto final e fazer o ajuste de contas. Ao que teria a pagar sobre o rendimento que obteve no ano anterior é abatido o que já adiantou ao Estado, através da retenção na fonte, mais as deduções em sede de IRS.

Se o valor global do imposto a pagar for inferior ao valor das retenções, significa que foi retido um valor de imposto acima do que era suposto. Neste caso, tem direito ao seu reembolso. Se, pelo contrário, tanto retenções e deduções a que teve direito ficarem aquém da margem de imposto a liquidar, há necessidade de fazer o acerto com esta liquidação (pagando IRS).

Os escalões de IRS são, na prática, intervalos de rendimento coletável aos quais correspondem taxas progressivas de IRS. Ou seja, quanto maior for o rendimento, maior é a taxa a aplicar.

Em 2024, as taxas dos cinco primeiros escalões foram reduzidas, para fazer face à inflação prevista (2,9%). Mais recentemente, com a introdução do decreto da AR nº 7/XVI, o governo decidiu que a partir de setembro as taxas de retenção seriam novamente revistas em baixa com efeitos retroativos a Janeiro de 2024.

Estas alterações, terão naturalmente um impacto imediato e positivo nos bolsos dos Portugueses e refletir-se-ão certamente na economia, sobretudo no vetor referente ao consumo interno. Contudo, importa informar e ter presente, que esta redução significativa de retenções na fonte, em alguns casos excessiva, provocará desequilíbrios mais à frente, aquando da liquidação do IRS de 2024, lá para o verão de 2025. Este é portanto um alívio fiscal, mas que tem de ser bem medido pelos Portugueses, reforçando a componente das despesas fiscalmente dedutíveis em sede de IRS, procurando reforçar os benefícios fiscais disponíveis e nunca se esquecendo da validação atempada das faturas e do agregado familiar.



EDUARDO LEITE

O PÚBLICO NÃO TEM, A NÍVEL NACIONAL, QUALQUER POSSIBILIDADE DE SUBSTITUIR AS MISERICÓRDIAS.

TEXTO E FOTOGRAFIAS: ELISEU SAMPAIO

O Mais Guimarães esteve à conversa com Eduardo Leite, provedor da Santa Casa da Misericórdia de Guimarães desde 2019, um homem ao leme de "um barco grande", com 530 pessoas, entre utentes e funcionários.

A Santa Casa da Misericórdia de Guimarães vai realizar, a 11 de outubro, um jantar solidário com o objetivo de angariar fundos para a compra de uma carrinha adaptada.

Com o apoio inicial garantido, após conquistar um prémio de 10 mil euros numa candidatura ao projeto "Iniciativa Social Descentralizada" do BPI e da Fundação "La Caixa", com esta noite solidária, a instituição vimaranense pretende alcançar o valor total necessário, cerca de mais 70 mil euros, para adquirir o veículo, que considera "essencial para melhorar a mobilidade e a qualidade de vida dos seus utentes".

A Misericórdia de Guimarães diz que a compra desta carrinha é uma prioridade para a instituição, uma vez que "permitirá oferecer um transporte mais seguro e confortável para os seus utentes, muitos dos quais são idosos ou têm mobilidade reduzida. Este novo veículo será essencial para garantir que todos possam participar plenamente nas atividades organizadas pela Misericórdia de Guimarães, bem como deslocar-se para consultas médicas e outras necessidades diárias com mais dignidade e segurança".

O menu do jantar promete ser uma "fusão inovadora entre a cozinha tradicional local e a gastronomia moderna, prometendo surpreender e deliciar todos os presentes com sabores únicos e criativos". Além disso, a noite será enriquecida com momentos musicais e outras surpresas, proporcionando uma experiência agradável e solidária para todos os participantes.

O objetivo deste evento é essencialmente promover a ajuda da sociedade civil a uma instituição que, em Guimarães, se dedica ao bem-estar e ao cuidado daqueles que necessitam. "Enquanto IPSS, todos os dias deparamo-nos com muitas dificuldades e, por isso, apesar de termos conseguido o prémio BPI La Caixa, sem o apoio da comunidade, será difícil alcançar o montante necessário para adquirir uma carrinha adaptada. Este jantar solidário é, portanto, uma oportunidade para que os vimaranenses conheçam melhor o nosso trabalho e se envolvam nesta causa, contribuindo para superar as dificuldades que enfrentamos diariamente," destaca o Provedor da Santa Casa da Misericórdia de Guimarães, Eduardo Leite.

A Santa Casa da Misericórdia de Guimarães é uma instituição secular, fundada em 1511, que se dedica a prestar serviços sociais, nomeadamente na área da Terceira Idade, Deficiência e de saúde à comunidade, com um foco especial no apoio aos mais vulneráveis. Com várias valências, a instituição tem como missão promover o bem-estar e a inclusão social dos seus utentes.

No dia 11 de outubro a Misericórdia organiza o seu primeiro jantar solidário para comprar uma nova viatura...

O evento tem esta finalidade, mas, na minha opinião, tem outra que é mais importante, que é mostrar às pessoas, aos habitantes da cidade e do concelho, um bocadinho do que nós fazemos. Eu entendo que isto é ótimo para comprarmos a tal carrinha elétrica, mas também me parece muito importante começarmos a divulgar o que é a Misericórdia faz, e as dificuldades que temos, que são muitas. Para as pessoas saberem que isto é uma casa muito grande, e muito complicada de gerir.

Isto tem a ver com o facto de ser uma entidade ligada à Igreja, e ter estado mais fechada à comunidade?

Acho que a Igreja aqui não é nenhum fator impeditivo, pelo contrário. Acho que a Igreja é uma vertente da Misericórdia como toda a gente sabe.



Mas não há muito a noção de qual é o trabalho de uma Mesa Administrativa ou de um provedor, que estão aqui num serviço de voluntariado. Nós todos trabalhamos, e fazemos isto nos tempos livres, e por vezes até ocupando o nosso trabalho. É importante que as pessoas tenham esta noção das dificuldades da gente que aqui trabalha e que dá o "corpo ao manifesto" por esta instituição, para o benefício de outras pessoas da nossa comunidade.

E quem é que beneficia?

Os utentes. As pessoas que estão alojadas na nossa instituição. Atualmente temos cerca de 300 pessoas que estão ao cargo da Misericórdia, desde os cuidados continuados à cantina social. É uma panóplia de gente enorme.

E qual o papel que eu tenho e que a Mesa Administrativa tem, proporcionar as melhores condições às pessoas, senão, não valeria a pena estarmos cá.

Eu quero todos os dias que isto melhore, que a alimentação melhore, que os cuidados médicos sejam melhores, que os serviços de enfermagem sejam melhores também, e as condições nos lares. Tudo isto é necessário.

A Santa Casa tem 500 anos, a de Guimarães, e temos aqui um enorme legado histórico.

É difícil porque se olharmos para o historial, temos as igrejas, temos os edifícios, temos alguns terrenos, o património da instituição, que é interessante, é muito bonito, mas ao mesmo tempo custa muito dinheiro manter. É importante manter e preservar o património, claro que sim. Mas quanto a ajudas, são pouquíssimas, quase nenhumas, o quer dizer que tudo tem de ser feito às custas da Santa Casa. Mas, o foco principal, para nós, são os utentes que estão nos lares, e é a esses temos de proporcionar o melhor bem-estar possível.

SE ME PERGUNTAR SE ESTOU CONTENTE COM O QUE TEMOS, DIREI QUE ESTOU SEMPRE DESCONTENTE, PORQUE ACHO QUE PODEMOS TER SEMPRE MELHOR, E ESTAMOS A FAZER OS POSSÍVEIS

O que mudou com a sua chegada?

Eu fiz questão, por exemplo, desde que cá cheguei, de dizer que os lares teriam de ter médico. São mais valias que eu entendo que são nossa obrigação, que é imprescindível para o conforto e bem-estar dos utentes e também dos familiares dos utentes.
Hoje, a longevidade é cada vez maior, e temos utentes com noventa e muitos anos e quase centenários.

Esse é um desafio da sociedade atual, garantir que têm qualidade de vida quando ela se estende no tempo?

Com os cuidados que hoje se prestam, que tentamos prestar todos os dias, as pessoas estão muito mais controladas em termos de saúde, de patologias, de alimentação e bem-estar.
Mas, se me perguntar se estou contente com o que temos, direi que estou sempre descontente, porque acho que podemos ter sempre melhor, e estamos a fazer os possíveis.
Em termos de edificado, o Lar Rainha Dona Leonor faz este ano 40



anos e praticamente nunca foi sujeito a obras de intervenção profundas. Interviemos, no ano passado, na cobertura, o que custou mais de 200 mil euros, e vamos agora tentar candidatar-nos ao PRR porque para fazer ali uma intervenção mais significativa, em termos de orçamentos, no papel, ronda um milhão e 300 mil euros.

E a Santa Casa não tem esse dinheiro?

A Santa Casa não tem a mínima possibilidade financeira de fazer isto se não tiver ajuda, algumas comparticipações.
Se recuarmos uns anos, o Dona Leonor era um lar a que as pessoas de Guimarães gostavam muito de ir, era um lar novo, feito com as regras de então, com a arquitetura daquela época, nos anos 80, agora temos um lar que precisa urgentemente de obras. As janelas são de madeira, os quartos eram suites, com cozinha, com closet, com casa de banho, eram apartamentos muito bonitos. Mas hoje já não se pode ter cozinha, por exemplo.

É preciso uma adaptação aos novos tempos?

Quanto às casas de banho, quanto as pessoas saem, quando mudam ou quando há óbitos, nós tentamos, imediatamente, alterar para um banho assistido, tem que se partir o apartamento e alterar tudo. A cozinha sai, o banho já não é com banheira, a pensar na longevidade das pessoas e nas que entram agora nos lares, com mais idade e menor autonomia.

E tudo isto custa muito dinheiro...

E tem de ser tudo às custas do que a Misericórdia tem. Não há nin-

guém, nem nada, que nos diga: Se precisam de alterar 50 quartos têm aqui esta verba para alterarem isso tudo! Não, nós temos de fazer aos pouquinhos. Temos de retirar uns 20 mil euros, que é o que custa uma intervenção dessas, às coisas que precisamos no dia-a-dia, e andamos nisto.

Mas a ideia que vai passando na sociedade é de uma instituição com alguma capacidade financeira, rica. Isso tem a ver com a associação à Santa Casa da Misericórdia de Lisboa?

Isso é um paradigma enorme. A Santa Casa da Misericórdia de Lisboa não tem nada a ver, em formas gerais, com as Santas Casas todas do país. Desde logo, a nomeação do provedor de Lisboa é uma nomeação do Governo. A nomeação do provedor de qualquer Santa Casa do país é pelos irmãos das Santas Casas. Se eu estou aqui é porque os irmãos entenderam que eu seria a pessoa certa para estar aqui.
E em termos de possibilidades financeiras, as Santas Casas, há muitos anos, teriam uma rentabilidade maior, dos terrenos, das quintas, no tempo dos reis ainda, mas agora não, é completamente diferente. Agora ninguém, ou quase ninguém doa à Santa Casa, é raríssimo.
Hoje o paradigma é ao contrário. Nós temos os terrenos e, todos os anos, os que são não arrendados, que são montes, por exemplo, temos que gastar dinheiro significativo para os limpar. A maior parte dos terrenos e alguns edifícios até só nos dão custos, não nos trazem benefício.

E as pessoas poderão perguntar se não poderiam vender alguns desses pertences para a realização das obras?

Eu tento não vender. Temos alguns edifícios que estão para arrendamento, nomeadamente a Escola de Música, o antigo Recolhimento das Trinas, ou os três pisos acima do Milenário, que deverão ser arrendados, que são muito bonitos e esperamos arrendá-los, que é a forma de termos alguma rentabilidade. Tento sempre não vender. Quanto aos terrenos, penso que o interesse também não é assim tanto, só se for uma zona urbanizável. E tudo o que passa por vender alguma coisa tem de ter autorização da Assembleia.

O edificado, na minha opinião, enquanto eu cá estiver, não será nada vendido, será para arrendar. Quanto aos terrenos, alguns têm hectares e para os manter custa dinheiro que precisávamos para outras coisas.

A SEGURANÇA SOCIAL COMPARTICIPA COM UM MONTANTE QUE NÃO CHEGA, NEM DE LONGE NEM DE PERTO, PARA O QUE É GASTO POR MÊS COM UM UTENTE



Basicamente, temos uma instituição que tem património, tem, muito bonito e que as pessoas gostam de ver.

O património é vasto, mas mesmo as igrejas, os edifícios que temos, são muito antigos e têm que ser melhorados, pintados, os telhados têm problemas, e sempre que é necessária uma intervenção é uma fortuna. Nós temos também três igrejas, e três capelas, e também isso tem de ser mantido.

A Igreja da Misericórdia foi arranjada, foi pintada, fizemos uma intervenção na porta, já comigo a provedor, e custa dinheiro, mas tem que se manter limpa, manter arranjada, senão ninguém nos perdoa.

Há essa responsabilidade de manter o património, e deixá-lo para quem vier a seguir...

A Misericórdia vive praticamente dos rendimentos que tem, do que os utentes pagam e dos subsídios governamentais, que nos são devidos. Nós temos acordos de cooperação com a Segurança Social, e a partir daí temos algum dinheiro que entra na instituição, mas por via de termos utentes com apoio social. Utentes que, pelas suas condições financeiras ou familiares, têm direito a uma vaga social, e a Segurança Social comparticipa com um montante que não chega, nem de longe nem de perto, para o que é gasto por mês com um utente.

Está mais ou menos estudado que um utente num lar custa entre 1.300 euros aqui na nossa zona, a cerca de 1.550 em Lisboa. É muito dinheiro, e a participação da Segurança Social chega a cerca de um terço disso.



AS PESSOAS TÊM DE ESTAR AQUI DE MÃOS ABERTAS, DE CORAÇÃO ABERTO, PARA AJUDAR.



E temos espaços onde ultrapassamos esses custos, os que têm menos pessoas, em que os custos por pessoa dispara. Temos regras que têm que se cumprir, temos muitas regras e poucas ajudas, é o grande problema das Misericórdias.

E têm uma lista de espera significativa?

É bastante grande, e presumo que seja em todas as instituições que têm este tipo de valências, o acolhimento dos idosos e internamento em ambiente de lar. Porque há uma falta enorme.

É um desafio da sociedade olhar para os idosos e para o fim da vida? Qual é a solução?

A meu ver, e a experiência já não é pequena, acho que é necessário que o Estado olhe para este setor.

Para as Misericórdias em particular?

Eu acho que para as instituições todas que albergam pessoas com necessidade de acompanhamento e de residência. Porque isto vai aumentar cada vez mais, as pessoas cada vez duram mais, e as comorbidades são cada vez mais também.
As Misericórdias fazem um papel fantástico. Temos quase 500 Misericórdias em Portugal, se um dia isto fecha, o que é impensável, era uma desgraça, porque são milhares de pessoas que estão alojadas nas Santas Casas.

Sente diferença entre os Governos mais alinhados à esquerda ou direita, quanto ao relacionamento com o setor privado, nomeadamente com as Misericórdias? É uma questão ideológica, ou não?

Eu acho que não, eu não sinto isso. Não notei isso aqui em Guimarães, com as pessoas que tenho falado, nestes Governos. Agora temos um novo Governo e nos anos que aqui estive foi sempre o Partido Socialista que esteve no poder. Não notei nada que me fizesse pensar que estavam a ajudar mais ou menos porque o entendimento é mais pela aposta no setor público e não pelas instituições.

E porquê? O público não tem hipótese de oferecer isto.
O público não tem, a nível nacional, qualquer possibilidade de substituir as Misericórdias.

Temos quase 500 e muitas Misericórdias com dificuldades terríveis, porque as mais pequenas, que não têm determinado tipo de serviço, estão asfixiadas.
As Misericórdias, para terem alguma rentabilidade, que nos ajude a melhorar as coisas, não a estarmos bem, para podermos fazer as tais obras aqui e ali, precisam de conseguir fundos, daí que procuremos arrendar os nossos imóveis.

Em Guimarães, temos de arrendar tudo o que temos para conseguirmos com os valores que auferimos fazer face a estas coisas que temos de gastar todos os meses. Todas as semanas há um tubo que rompe, há um picheleiro ou num eletricista que tem de ser chamado. É raro um dia em que não temos uma coisa dessas, porque os lares são muitos, e são antigos.

A MEU VER, E A EXPERIÊNCIA JÁ NÃO É PEQUENA, ACHO QUE É NECESSÁRIO QUE O ESTADO OLHE PARA ESTE SETOR

Quantas pessoas estão a cargo da instituição?

Temos à volta de 230.

A carga salarial é enorme...

O orçamento da Santa Casa da Misericórdia de Guimarães ronda os 6,5 milhões de euros. As pessoas não têm a mínima ideia do que é gerir uma casa assim. Só a empresa que fornece a alimentação, uma das duas ou três que operam em todo o país, com capacidade e que estão mais ou menos nos lares todos, só para essa empresa, no último mês, foram 45 mil euros. Esta é uma coisa das muitas que têm que ser pagas todos os meses. Para eletricidade, por exemplo, quando estávamos em pandemia, e quando o preço subiu muito, recebi um telefonema daqui a informarem-me de uma conta de 100 mil euros, quando geralmente andamos nos 15 ou 20 mil euros mês. Tentei ligar para todo o lado, mandei as faturas para o ministro da altura, secretário de Estado e para as Misericórdias, mas a verdade é que teve que se pagar, e sem ajudas. Este é um exemplo do sufoco que por vezes vivemos a administrar uma instituição destas.



E é importante que os vimaranenses saibam...

É importante que percebam que as dificuldades são muitas, e eu até me admiro de como as conseguimos ultrapassar e fazer o que fazemos. Podemos fazer orçamentos, com cuidado, que chegamos ao final do ano e as contas são sempre muito mais.
Mas há uma coisa que eu considero fundamental: Nós temos que tomar conta dos nossos utentes, se tiver que se pedir dinheiro emprestado, pede-se. Não para fazer uma obra, mas para fazer o que é urgente ou emergente.

Está nos planos da Santa Casa apostar noutras áreas, ou vão manter-se nos cuidados aos idosos?

Eu acho que o cuidar dos idosos é o nosso core principal e é o que sabemos fazer. E na minha opinião, mesmo conseguindo, no futuro, uma capacidade financeira melhor acho que temos de continuar a apostar nesta área.

Independentemente de termos uma igreja mais bonita, ou uma igreja que se pinte mais vezes, ou uma sede mais bonita, porque esta está também a precisar urgentemente de obras, acho que tudo o que possamos ganhar a mais tem que ser tudo posto ao serviço dos nossos utentes.

Só quem anda pelos lares e vê as pessoas, está embrenhado naquele ambiente até com algum sofrimento, porque as pessoas estão sozinhas, estão longe da família, é que percebe.

O GOSTO MAIOR É QUANDO VEJO AS PESSOAS A RIREM-SE, FELIZES, QUANDO VEJO QUE AS PESSOAS SE SENTEM BEM.

Se estou aqui é para tentar fazer o melhor pelas pessoas. É uma coisa que eu gosto, que eu sinto, uma maneira de ser, de estar, de agir. Tenho o meu pai com 91 anos, e a minha mãe com 88, e felizmente estão bem, são autónomos, têm saúde, mas não é o que tem a maior parte das pessoas, que chegam a esta idade, ou ainda mais novas, com doenças, com problemas, e com patologias graves.

Eu tenho de tomar conta dessas pessoas, e tudo o que conseguir aqui na Santa Casa, enquanto cá andar, tiver força para isso e vontade, é para fazer o melhor pelos utentes.

E como é viver numa instituição vossa?

É difícil preenchermos o dia a dia de uma pessoa que está numa instituição. Nós temos que nos reinventar, precisamos ter saídas, e para isso precisamos de carrinhas, e as nossas estão velhas. Por isso precisamos urgentemente de uma nova, para que, dentro e também fora de portas, consigamos proporcionar bons momentos aos nossos utentes.

E algumas pessoas, as famílias esquecem-se que lá estão, e vocês passam a assumir o papel da família...

Há famílias espetaculares que realmente são muito presentes, e outras que são menos, é como tudo na vida.

Mas nós temos, independentemente disso, de tentar fazer no tempo que não é de descanso, o melhor possível para que possam fazer alguma coisa que gostem.
Temos também as missas, que as pessoas gostam, e os padres têm sido fantásticos nisso. Quando estão num lar, eu percebo que têm essa necessidade, e temos conseguido.

O que não quero é ver uma pessoa, numa cadeira, a olhar para a televisão. É isso que tento incutir, todos os dias, nas pessoas que lá trabalham. Temos música, ginástica, temos muitas atividades, e isso é fundamental para que as pessoas estejam mais felizes. Há coisas que não conseguimos, por limitações orçamentais, mas na generalidade temos conseguido.

Imagina-se no cargo de provedor durante quanto tempo?

Enquanto os vimaranenses quiserem, e os irmãos da Misericórdia. A solidariedade é uma coisa que me estimula, que me estimulou sempre. E neste caso, eu vejo isto como um propósito de vida.
É importante que tenhamos alguma coisa que nos permita andar cá, e ajudar alguém. Podemos ajudar o vizinho do lado, o que quer que seja, agora, estou a ajudar num barco muito grande, com muita gente. Entre utentes e funcionários são 530 pessoas.

Quero ajudar estes utentes todos, e os lares, com a Mesa Administrativa, que são pessoas ótimas. São pessoas que estão aqui para ajudar. Nestas instituições, todas elas, é preciso estar aqui completamente sem interesse nenhum por outra coisa que não seja ajudar. Quando nas instituições há interesse em alguma coisa mais, as coisas não podem correr bem.

Eu gosto muito desta minha Mesa Administrativa porque todos têm mais que fazer, têm empregos, e quando estão cá estão realmente para ajudar. Estão a tirar do tempo deles, do trabalho, da família, para estarem aqui.
É importante termos as pessoas certas, porque isto dá trabalho, dá canseira, dá preocupações, e algumas coisas complicadas, não é um mar de rosas.

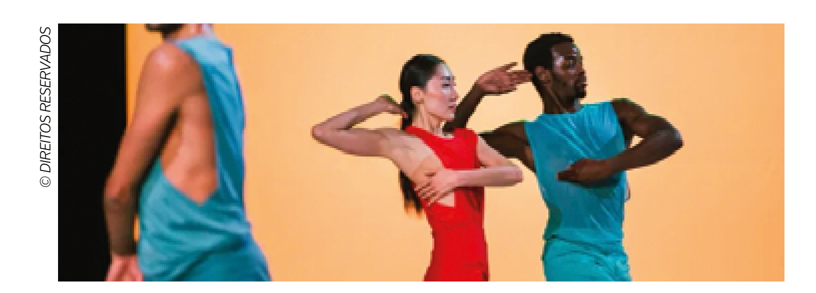
Numa casa com 530 pessoas há sempre alguma coisa que é preciso resolver. Quando se ajuda por ajudar, isso é fantástico.

Agenda Cultural de Guimarães
OUTUBRO 2024



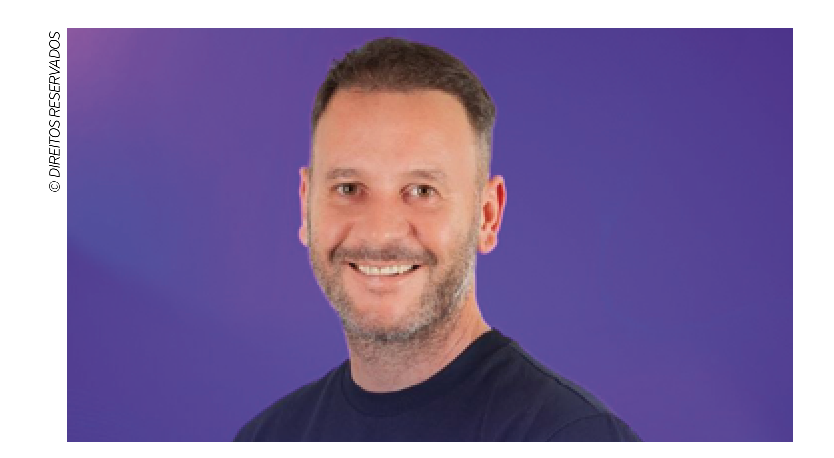
RECEÇÃO AO CALOIRO'24
02 - 05 de outubro - Multiusos de Guimarães

A Universidade do Minho volta a dar as boas-vindas aos novos estudantes com mais uma edição da Receção ao Caloiro no palco das emoções. Os cabeças de cartaz do evento são Pedro Mafama (dia 02), Deejay Telio (dia 04), Quim das Remisturas (dia 04) e Profjam (dia 05) durante quatro dias que prometem agitar a cidade berço. Um dos pontos altos da receção, a Latada, realiza-se durante a tarde do dia 02 de outubro nas ruas de Guimarães.



IN C
05 de outubro - Centro Cultural Vila Flor

Num espetáculo com estreia nacional, "IN C" apresenta um sistema experimental de cinquenta e três frases de movimento, em que cada bailarino tem liberdade criativa de forma individual. Para o espetáculo, a coreógrafa alemã Sasha Waltz inspirou-se na composição de Terry Riley de 1964 e criou-o durante o período de isolamento provocados pela pandemia, enquanto os teatros do mundo se encontravam fechados.



CONVOCADOS À MESA - CÂNDIDO COSTA
17 de outubro - Multiusos de Guimarães

O mais recente programa da Tempo Livre prossegue com Cândido Costa, um dos nomes mais emblemáticos do cenário televisivo desportivo e antigo jogador profissional de futebol, tendo passado por clubes como Porto, Braga e Belenenses. Num jantar-tertúlia, Cândido falará sobre o seu papel enquanto comentador e apresentador de futebol no Canal 11.



CROCODILE CLUB
18 e 19 de outubro - Centro Cultural Vila Flor

Completamente escrita e encenada por Mickael de Oliveira, "Crocodile Club" é o mais recente trabalho da régie-cooperativa Teatro Oficina, em colaboração com o Coletivo 84. A peça centra-se no "novo espectro político português e a sua recente radicalização à direita, seguindo a tendência mundial de crescimento da extrema-direita e de novos populismos que procuram manipular a insatisfação e acicatar o medo", anuncia a organização. No fundo, "Crocodile Club" retrata a democracia atual e os seus limites a partir apenas de um tranquilo retiro de fim-de-semana entre amigos.



QUIM ROSCAS & ZECA ESTACIONÂNCIO
19 de outubro - Multiusos de Guimarães

Quem não se lembra da dupla mais marcante do humor português nas últimas décadas? Depois de mais de 20 anos a encher grande parte das salas de espetáculo do país, Quim Roscas e Zeca Estacionâncio regressam a Guimarães para mais um espetáculo de muita animação, comédia e música. Numa noite de emoções, o palco da nave principal do Multiusos de Guimarães promete uma forte enchente.

TECHSTARS STARTUP WEEK
21 - 25 outubro - Coworking Space

Organizada pela primeira vez em Portugal, a Techstars Startup Week Guimarães permite a todos os participantes conhecer de perto o ecossistema de startups da região, mas também discutir tendências e assistir a palestras inspiradoras. Durante cinco dias, estarão presentes várias entidades de diversas empresas e instituições com renome nacional e internacional na cidade berço, junto às instalações do campus de Azurém da Universidade do Minho.

MANUEL DE OLIVEIRA
UMA CARREIRA ENTRE CONTINENTES

TEXTO: CARLA ALVES • FOTOGRAFIAS: MANUEL DE OLIVEIRA



É um nome sonante no panorama musical da cidade-berço. Manuel de Oliveira, conhecido como o guitarrista ibérico, tem-se destacado cada vez mais no cenário nacional e internacional. Com uma carreira sólida e projetos inovadores, a música que nos lança convida-nos a explorar o que está por trás dos seus mais recentes trabalhos, que abraçam desde a música instrumental até homenagens a grandes nomes da cultura portuguesa e africana.

O músico começa por revelar entusiasmado que neste momento "estão a acontecer muitas coisas". Recentemente, a música levou-o ao Brasil, um país que que descreve como "apreciador da música instrumental". O calor brasileiro com que foi recebido surpreendeu o artista. "O Brasil é uma cultura muito apreciadora da música instrumental e eles consideram aquilo que eu faço muito diferente e muito próprio e tenho tido muito bom acolhimento".

Em Portugal, a carreira de Manuel de Oliveira ganhou um novo impulso após a conquista do Prémio Carlos Paredes pelo seu disco Ibéria 20|22. "Este prémio projetou-me de várias formas. Continuo a fazer concertos a solo, mas também com a Ibéria e com a Entre-Lugar. Depois ainda há outros projetos dos quais sou produtor e diretor artístico, nomeadamente o Lá No Xepangara de cultura africana e o projeto dedicado à obra de Zeca Afonso", revela o músico, visivelmente orgulhoso.

O TRIBUTO A ZECA AFONSO

Neste momento, um dos projetos que mais mobiliza o guitarrista é a homenagem a Zeca Afonso, um tributo que celebra a influência africana na obra do cantor. "Zeca Afonso foi contaminado, no melhor dos sentidos pela cultura africana" conta Manuel. Questionado sobre uma possível digressão pelos PALOP [Países Africanos de Língua Oficial Portuguesa], confessa que "seria para nós uma honra", no entanto, ainda é um sonho em fase de idealização.

"SANTIAGO DE COMPOSTELA É UM LUGAR QUE FAZ PERDURAR A MEMÓRIA DE ZECA AFONSO"

O próximo concerto é já dia 29 de setembro em Santiago de Compostela. "Vamos encerrar o festival Maré com convidados espanhóis como a Pedreira, a Faia, o Coro da Rã, o ator Carlos Blanco que era um amigo do Zeca que também vai cantar e comentar algumas partes do concerto". Para o artista, Santiago de Compostela sempre foi um local que sempre tratou muito bem o Zeca Afonso. "É um lugar que faz perdurar a memória dele com várias homenagens ao longo destes anos todos, talvez mais em que Portugal".

Quanto ao projeto dedicado ao Zeca Afonso, Manuel admite ser "um projeto que dá imenso prazer". "Para nós é um prazer enorme mergulhar na obra do Zeca, reconhecer de novo a obra do Zeca que é uma obra que me acompanha por influência do meu pai", confidencia.

"O PALCO É O LUGAR ONDE ME SINTO CADA VEZ MELHOR"

"A mensagem do Zeca apesar de ao longos dos anos ter sido sempre muito conotada partidariamente, que não faz qualquer sentido, é uma mensagem de solidariedade, de luta pelos nossos direitos e é paradigmático a importância e a luta pelos nossos direitos. Ele era artista e um poeta, mas era um humanista", exprime.

PRÓXIMOS DESAFIOS E NOVOS PROJETOS

Quanto ao que o futuro lhe reserva, confessa estar à frente de um projeto de celebração do centenário de Carlos Paredes, embora

prefira manter os detalhes em segredo por enquanto. Outro dos desafios é a direção artística das comemorações dos dez anos do Cante Alentejano como Património da Humanidade que se realizará em Beja. "É uma cultura que gosto muito e à qual tenho uma ligação forte," relata.

Ainda no horizonte, Manuel promete novos concertos com o Ibéria 20|22, um regresso ao Brasil e também uma atuação em Rabat, Marrocos. "Gosto muito de estar na estrada. Embora o estúdio e o processo criativo sejam fundamentais, o palco é o lugar onde me sinto cada vez melhor."

"A CRIAÇÃO É UM PROCESSO LENTO PARA MIM. É UMA REFLEXÃO CONSTANTE"

Entre tantas atuações, Manuel também encontra tempo para se dedicar à criação de um novo disco, que poderá ser lançado no final do próximo ano. "A criação é um processo lento para mim. É uma reflexão constante, e a vivência tem um papel fundamental," explica o músico. Cada álbum é uma nova etapa no seu percurso, uma procura por diálogo com a vida e pela música que nasce a partir dali. " O novo álbum será a continuidade do meu caminho, da minha composição. Vou sempre um pouco atrás daquilo que a música que me trás. Eu procuro sempre interpretar o meu momento de hoje e as minhas mudanças".

Com uma carreira marcada pela autenticidade e pela profunda ligação com a música, Manuel de Oliveira continua a trilhar um caminho além-fronteiras, culminando o passado e o presente da música instrumental.



HELENA MACHADO RECEBE BOLSA DE 2,4 MILHÕES PARA ESTUDAR RECONHECIMENTO FACIAL

Helena Machado, investigadora vimaranense, ganha financiamento de 2.4 milhões de euros para desenvolver investigação os próximos cinco anos.

Helena Machado, professora catedrática de Sociologia do Instituto de Ciências Sociais da Universidade do Minho e investigadora do Centro em Rede de Investigação em Antropologia (CRIA), conquistou uma bolsa avançada de 2.46 milhões de euros do Conselho Europeu de Investigação (ERC), para analisar nos próximos cinco anos os impactos globais das tecnologias de reconhecimento facial.

As bolsas ERC são das mais competitivas e prestigiadas da Europa, sendo escassas para Portugal e nas ciências sociais, refere a academia minhota. Esta é a segunda bolsa ERC de Helena Machado, que se afirma assim como uma referência internacional na sociologia.

O seu novo projeto, "Facial Recognition Technologies. Etho-Assemblages and Alternative Futures (fAIces)", visa uma análise abrangente dos impactos políticos, éticos e sociais que as tecnologias de reconhecimento facial exercem sobre a cidadania e a privacidade. Estas tecnologias são usadas comumente para identificação e rastreamento, armazenando biliões de rostos e alimentando redes neurais que são cruciais para o desenvolvimento da inteligência artificial.

"Vamos perceber como o uso destas tecnologias pode acentuar a discriminação e a desigualdade social, por exemplo, explorando as perspetivas de diversos grupos que nunca foram estudados em conjunto, incluindo cientistas, empresas, ativistas e artistas, atuando a um nível global. Estudaremos ainda as implicações junto de comunidades negras, em países como EUA, Canadá, Brasil, Alemanha, França, Reino Unido e Espanha", frisa Helena Machado.

O projeto vai também adotar uma metodologia inovadora para formular uma nova teoria social sobre o rosto. Pretende igualmente promover debates éticos e envolver a sociedade, estimulando a imaginação para futuros alternativos no uso daquelas tecnologias.

Esta é a 14ª bolsa ERC para a UMinho desde 2013 (abarcando áreas como biomateriais, sociologia, engenharia civil e medicina) e a segunda para o CRIA, após Francisco Freire em 2017.

"Estou muito feliz com esta distinção, que estimula também outras equipas portuguesas e das ciências sociais a concorrerem a estes financiamentos", diz Helena Machado.

A cientista quer agora criar uma equipa de referência na sociologia da inteligência artificial, juntando no CRIA-UMinho a investigação transdisciplinar, cruzando a sociologia e a antropologia com as humanidades digitais e visão computacional: "O fAIces é um projeto ambicioso e a inteligência artificial está em constante mutação, mas tudo faremos para sermos um case study", acrescenta.

Desde a marcação da foto nas redes sociais ao desbloqueio do computador e às aplicações controversas do reconhecimento facial em espaços públicos, comércio, escolas, locais de trabalho, aeroportos e ações de aplicação da lei, as tecnologias de processamento facial estão a surgir em diversos aspetos da nossa vida, recorda Helena Machado. Embora os benefícios esperados estejam ligados à segurança e proteção, os críticos em geral sublinham que estas tecnologias normalizam a vigilância e corroem a privacidade, exacerbam a discriminação e contêm falhas e imprecisões acentuadas.





Confraria
Terras de Vimaranes
2ª MOSTRA
GASTRONÓMICA
Caldos, Sopas e Papas
Confraria
Terras de Vimaranes
16-17
NOV
2024
COOPERATIVA AGRÍCOLA
DE CREIXOMIL - GUIMARÃES
ENTRADA LIVRE
ORGANIZAÇÃO:
Confraria
Terras de Vimaranes
APOIOS:
MUNICÍPIO DE
GUIMARÃES



2024: O PIOR ANO DE INCÊNDIOS DA ÚLTIMA DÉCADA

Portugal passou um dos períodos mais devastadores dos últimos tempos. Os incêndios florestais colocaram o país a arder como nunca antes visto. As regiões Norte e Centro foram as regiões mais afetadas, obrigando o Governo a declarar situação de calamidade em todos os municípios afetados pelos incêndios. Até à data de lançamento desta edição, somava-se mais de 94 mil hectares de área ardida, 37.762 operacionais ao serviço e 827 missões aéreas que correspondem a mais de sete mil descargas. Há ainda a lamentar sete mortes, dos quais quatro eram bombeiros e três civis.



FILME PROMOCIONAL DO TURISMO DO PORTO E NORTE VOLTA A SER PREMIADO, AGORA EM BELGRADO

"Vê-se mesmo que são do Norte", a mais recente campanha do Turismo do Porto e Norte, arrecadou o terceiro prémio na categoria Destino Turístico no SilKest International Tour & Eco Film, que se realiza anualmente em Belgrado, na Sérvia. A película integra uma campanha apresentada no primeiro trimestre do ano, simultaneamente com a nova marca do Turismo do Porto e Norte, centrada nas origens e na originalidade do Porto, Minho, Douro e Trás os Montes, diferentes entre si e, por isso, proporcionando um conjunto de experiências diversificadas. A campanha ganhou também o bronze nos New York Festivals TV & Film Awards.



A EUROPA TEM NOVAMENTE LUGAR NO ESPAÇO

2024 está a revelar-se um ano decisivo para a política espacial europeia, num contexto de crescente competição internacional. A Europa tem-se destacado, em grande parte graças aos sucessos da Agência Espacial Europeia (ESA). Em entrevista à Euronews, Joseph Aschbacher, diretor-geral da ESA, sublinhou que a crise de acesso ao espaço parece estar a chegar ao fim. Dois momentos marcantes reforçam esta ideia: o lançamento de um novo satélite através do foguetão Vega e o sucesso do Ariane 6 em julho. Segundo Aschbacher, o sucesso do Ariane 6, que colocou satélites essenciais em órbita, é um feito importante para a Europa.

Parceria

PORTA 65 JOVEM: INFORME-SE SOBRE AS NOVAS REGRAS

O processo de candidatura ao Porta 65 jovem vai sofrer alterações, será mais ágil e mais abrangente já a partir de setembro de 2024.

O que é o Porta 65 Jovem?

O Porta 65 Jovem é um programa dirigido aos jovens consumidores, com vista a promover o arrendamento urbano, principalmente em zonas históricas e de reabilitação, e dinamizar o mercado de arrendamento. Consiste num apoio financeiro ao arrendamento por jovens até aos 35 anos, através do pagamento de uma percentagem da renda (entre os 30% e os 50%, durante o primeiro ano).

Este programa terá novas regras a partir de setembro. Já não é preciso um contrato de arrendamento antes da candidatura, a renda máxima deixa de ser um fator de exclusão e, para quem acaba de entrar no mercado de trabalho, só necessita apresentar três recibos de vencimento.

Celebração do contrato de arrendamento depois da candidatura

Até agora, o Porta 65 Jovem funcionava no pressuposto de já existir um arrendamento em vigor e só depois poder ser feita uma candidatura ao programa de apoio, mas, a partir de 1 de setembro, deixa de ser necessário apresentar antecipadamente um contrato de arrendamento ou uma promessa de contrato. Sendo que o pagamento do apoio financeiro só começa com a apresentação do contrato.

Em termos práticos:
- Primeiro deve candidatar-se ao Porta 65 – Jovem
- Caso seja elegível para beneficiar deste apoio, tem a garantia de que tem direito ao montante atribuído pelo Estado assim que celebre um contrato de arrendamento, deve ser efetuado o seu registo no Portal das Finanças.
- O contrato de arrendamento deve ser celebrado nos dois meses seguintes após a publicação dos resultados da candidatura.

Alteração dos critérios de exclusão:
- O fim da renda máxima como fator de exclusão
- O teto de renda máxima deixa de ser considerado como fator de exclusão. Significa que é possível apresentar uma renda acima do limite do valor da renda máxima admitida na zona onde se localiza a habitação. Isto significa que, mesmo que a renda exceda o teto máximo do concelho respetivo, a candidatura ao apoio continua a ser elegível. Mas é importante conhecer e ter em conta os montantes estabelecidos para o município de acordo com a tipologia que se pode beneficiar. Encontra estes valores no Portal da Habitação.

Rendimento mensal

Passa a ser obrigatório que o rendimento mensal do jovem ou do seu agregado não seja superior a quatro vezes o valor da renda máxima de referência. O conceito de renda máxima de referência (RMR) vem assim sobrepor-se à renda máxima admitida (RMA), para efeitos de candidatura.

A RMA refere-se a um valor máximo de renda, por zona do país. Já a RMR traz maior flexibilidade, uma vez que pode referir-se ao valor máximo de renda por tipologia OU por zona do país, de acordo com o que for mais favorável ao candidato.

A DECO ESCLARECE SOBRE COMPLEMENTO DE ALOJAMENTO PARA ESTUDANTES NÃO BOLSEIROS

A DECO tem recebido muitos pedidos de esclarecimento de jovens consumidores com dúvidas relacionadas com os apoios para o alojamento de estudantes.

Numa altura em que o Plano Nacional para o Alojamento no Ensino Superior continua em atraso e com o intuito de aliviar o agravamento do custo de vida e o aumento dos preços dos arrendamentos, o Governo aprovou um despacho que introduz alterações ao Regulamento de Atribuição de Bolsas a Estudantes do Ensino Superior.

Quem pode beneficiar?

Os estudantes que não sejam beneficiários de bolsa de estudo podem ser elegíveis para atribuição de complemento de alojamento, até ao limite de 50 % dos valores fixados na lei, para cada área geográfica, desde que:

a) A atribuição de bolsa de estudo tenha sido requerida e rejeitada exclusivamente por capitação superior a 23 vezes o indexante (509,26) dos apoios sociais.
b) Tenham um rendimento per capita do agregado familiar em que estão integrados igual ou inferior a 28 vezes o indexante dos apoios sociais em 2024;
c) Estejam na condição de estudante deslocado;
d) Apresentem os recibos de pagamento do alojamento em tempo de aulas e o contrato de arrendamento quando os recibos não sejam eletrónicos.
e) Satisfaçam as demais condições previstas no Regulamento.

Qual o valor do complemento para estudantes não bolseiros?

O apoio atribuído a estes estudantes poderá representar, no máximo, 50% dos valores fixados para o complemento de alojamento para estudantes bolseiros. Estes valores são distintos de acordo com o concelho em que se localize a Instituição de Ensino.

A DECO entende ser imperativo a reavaliação dos critérios para a atribuição do complemento que devem ser menos apertados, sob pena de anular o interesse das alterações agora introduzidas ao regulamento de atribuição de bolsas a estudantes do Ensino Superior.

Informe-se e esclareça todas as dúvidas com o nosso Guia do Consumidor Estudante.

Uma nova regra para quem tem 36 anos

As novas regras possibilitam que os jovens de 36 anos continuem a manter o apoio financeiro do Porta 65 por mais uma candidatura, desde que já beneficiem do programa.
Esta é uma exceção à idade limite de candidaturas ao programa Porta 65, que beneficia jovens com idade entre os 18 e os 35 anos (inclusive).

Conte com o apoio da DECO Minho através do número de telefone 258 821 083 ou através do endereço eletrónico deco.minho@deco.pt

A DECO trabalha para si e consigo há 50 anos!



APRESENTAMOS A NOVA LIGA DAS CONFERÊNCIAS...

TEXTO: VASCO ANDRÉ RODRIGUES • FOTOGRAFIAS: DIREITOS RESERVADOS





UM NOVO MODELO DE PROVA

O Vitória fez história ao apurar-se para a fase da Liga das Conferências disputada sob o modelo de Liga.

Será a primeira equipa portuguesa a entrar nesta fase, numa prova, que como as outras duas competições uefeiras, foi alvo de uma remodelação profunda que merecerá a nossa análise nas linhas que se seguem.

Na verdade, ao fim de apenas três épocas, o torneio irá dizer adeus à fase de grupos, tal como ocorreu nas duas outas competições. Passará, também, a existir um formato com um único grupo, com a participação de 36 equipas (em vez das trinta e duas apuradas nos últimos anos), deixando de haver cruzamentos com equipas da Liga Europa. Em suma, não haverá "despromoções" de equipas potencialmente mais fortes no papel.

No entanto, ao contrário dos outros dois torneios, o número de jogos disputados na primeira fase não irá aumentar. Cada equipa disputará seis jogos contra adversários diferentes, três em casa e três fora. Os oito primeiros classificados passarão diretamente aos oitavos de final, enquanto as equipas do 9º ao 24º lugar disputarão os playoffs, tal como nas outras duas competições.

O menor número de jogos em comparação com os outros dois torneios significará que as equipas envolvidas nesta competição não entrarão em campo em Janeiro. A primeira fase terá início a 3 de Outubro e terminará a 19 de Dezembro, mas haverá ainda uma semana "exclusiva" em que a terceira competição de clubes da UEFA se apresentará no palco europeu. Referimo-nos à última jornada: aqui, porém, as equipas só entrarão em campo às quintas-feiras.

A MUDANÇA DE NOME...

Mas não é tudo. Outra mudança diz respeito ao nome da prova, que será parcialmente revisto. Passará de Liga das Conferências Europa da UEFA para Liga das Conferência da UEFA. Com efeito, inquéritos junto dos adeptos e dos parceiros comerciais concluiu que a eliminação de "Europa" do nome da competição permitirá um maior desenvolvimento como competição autónoma. Por isso, esta proposta de alteração foi aprovada pelo Comité Executivo da UEFA. Entrará em vigor no novo ciclo, com início na época 2024/25.

OS ASPECTOS ECONÓMICOS DA LIGA

Por último, o aspecto económico do torneio não deverá ser negligenciado, aliás será um atraente fortíssimo da prova. Embora os números estejam, ainda, a anos-luz dos da Liga dos Campeões e da Liga Europa, a UEFA decidiu atribuir bónus de 285 milhões de euros por época, durante os próximos três anos. Um aumento de 50 milhões em relação ao último ciclo, que termina com a presente época. Mas como é que estas receitas vão ser divididas?

Deste modo, 40% do montante mencionado será afectado às taxas de inscrição: 114 milhões de euros (94 milhões de euros no último ciclo);

40% será afectado a montantes fixos relacionados com o desempenho: 114 milhões de euros (94 milhões de euros no último ciclo);
20% será afectado ao novo pilar que acaba de ser criado pela UEFA, substituindo o market pool e a classificação histórica: 57 milhões de euros (47 milhões de euros das taxas variáveis e da reserva de mercado do último ciclo).



QUANTO RECEBERÁ O VITÓRIA?

Cada um dos 36 clubes que se qualificou para a fase de grupos receberá um prémio de 3,17 milhões de euros, divididos num adiantamento de 3,05 milhões de euros e num saldo de 120.000 euros.
Serão atribuídos prémios de desempenho por cada jogo da fase da liga: 400 000 euros por vitória e 133 000 euros por empate. Os montantes não distribuídos (133 000 euros por cada empate) serão agrupados e redistribuídos pelos clubes de acordo com a classificação da fase de apuramento. Trata-se de uma ligeira diminuição em comparação com os montantes reservados para o último ciclo de 2021/24.

Como não existirá uma divisão da fase de grupos, não haverá bónus para o primeiro e segundo classificados (quantificáveis em 650.000 euros e 325.000 euros, respetivamente). Além disso, com base na classificação final da primeira fase, as equipas receberão um bónus, calculados com base na divisão em partes no valor de 28 000 euros. A equipa com a pontuação mais baixa receberá uma quota, enquanto a equipa com a pontuação mais alta receberá 36. As poupanças resultantes dos sorteios da fase de apuramento de campeão aumentarão proporcionalmente o valor inicial das quotas distribuídas por cada posição.

Além disso, os clubes que terminarem nos oito primeiros lugares da classificação da primeira fase receberão mais 400.000 euros,



enquanto as equipas do 9º ao 16º lugar receberão mais 200.000 euros. Os primeiros classificados ficarão automaticamente apurados para os oitavos de final, enquanto os restantes terão de disputar um play-off entre si para entrar na fase eliminatória. Os outros serão eliminados e não receberão qualquer prémio.

Os clubes que se qualificarem para a fase eliminatória podem esperar receber os seguintes montantes:

Qualificação para os oitavos de final: 200 000 euros por clube (300 000 euros no ciclo 2021/24)

Qualificação para os oitavos de final: 800.000 euros por clube (600.000 euros no ciclo 2021/24)

Qualificação para os quartos de final: 1,3 milhões de euros por clube (1 milhão de euros no ciclo 2021/24)

Qualificação para as meias-finais: 2,5 milhões de euros por clube (2 milhões de euros no ciclo 2021/24)

Qualificação para a final: 4 milhões de euros por clube (3 milhões de euros no ciclo 2021/24)
A equipa vencedora da Liga da Conferência receberá 3 milhões de euros (2 milhões de euros no ciclo anterior).
Serão atribuídos prémios de desempenho por cada jogo da fase de grupos: 400 000 euros por vitória e 133 000 euros por empate. Os montantes não distribuídos (133.000 euros por cada empate) serão agrupados e redistribuídos entre os clubes de acordo com a classificação da fase da liga no próximo ponto. Trata-se de uma ligeira diminuição em comparação com os montantes reservados para o último ciclo de 2021/24.

UMA ABSOLUTA NOVIDADE

A novidade absoluta diz respeito ao terceiro critério de repartição escolhido pela UEFA para as receitas do ciclo da Liga das Conferências 2024/2027 e que tem um peso de 20% do total, ou seja, 57 milhões de euros. Este mecanismo, que explicaremos em breve, substitui totalmente o market pool e o ranking histórico, que pesavam a mesma percentagem.

O terceiro pilar para a divisão das receitas da UEFA está, ele próprio, dividido em dois e centrar-se-á na quota dos direitos televisivos que a UEFA herda não só da Liga das Conferências, mas também da Liga Europa. A divisão será efectuada entre a parte obtida com a soma de todos os países europeus e a obtida em países terceiros.

O montante disponível para a parte europeia é dividido em 666 quotas. A equipa com a pontuação mais baixa recebe apenas uma parte (por exemplo, 64 000 euros se a parte europeia for de 75 por cento). A cada nota é acrescentada uma ação, sendo que a equipa com a pontuação mais elevada recebe 36 acções.

O montante disponível para a parte não europeia é igualmente dividido em 666 acções. A equipa com a pontuação mais baixa recebe uma parte (por exemplo, 21 000 euros se a parte não europeia for de 25%). A cada nota é acrescentada uma parte e a equipa com a pontuação mais elevada recebe 36 partes.

Tratando-se de cálculos teóricos, a certeza do valor de uma quota única que os clubes obterão à medida que avançam nas várias fases da Liga da Conferência terá de aguardar a conclusão da fase de venda de direitos televisivos da UEFA. Como já foi referido, não serão, apenas, as Conferências o principal interveniente, uma vez que os direitos da Liga Europa também serão reunidos num único pacote, enquanto a Liga dos Campeões será separada das outras duas competições europeia

Em suma, uma prova sedutora onde o Vitória espera continuar a somar, tendo para isso que se superiorizar à Fiorentina (pote 1), Mlada Boleslav (pote 4) e Celje (pote 6) no D. Afonso Henriques e fora de Guimarães ao Djurgarden (pote 2), Astana (pote 3) e St.Gallen (pote 5).



EM GUIMARÃES

253 410 092
(chamada para rede fixa nacional)

ESCRITÓRIO NA ESTAÇÃO DE COMBOIOS DE GUIMARÃES

Rumos & Caminhos Mediação Imobiliária, Lda AMI 16073